ALDI SUISSE

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

KITCHENWARE

Multifunktionale Küchenmaschine inkl. hochwertigem Entsafter |

Appareil ménager de cuisine multifonctions avec presse-agrumes de première qualité |

Robot da cucina multifunzione con centrifuga di alta qualità

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht‘s

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Aldi-Produkt.*

Ihr Aldi Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Aldi Serviceportal unter www.aldi-service.ch.

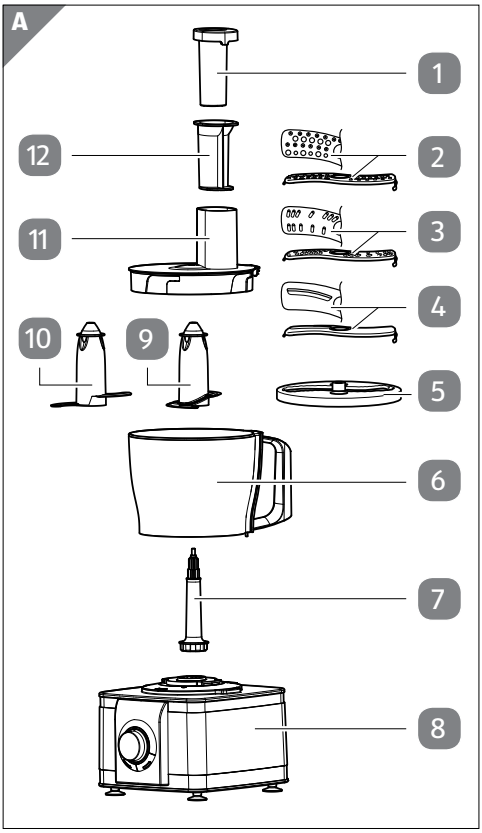
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

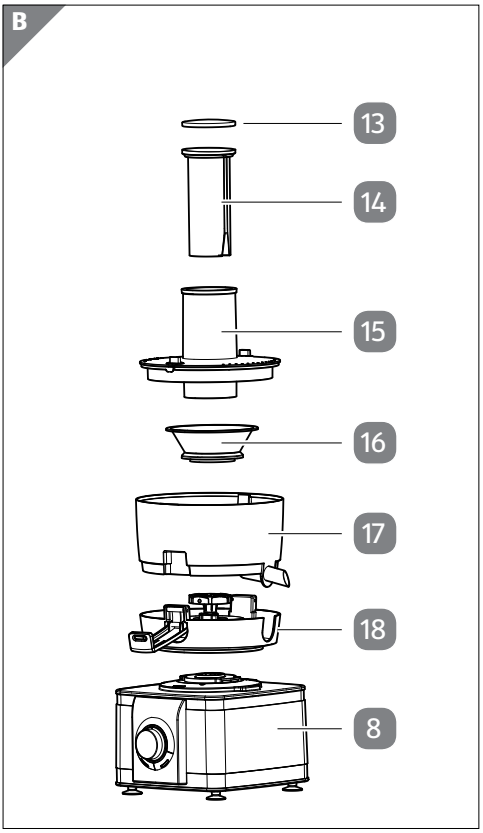
Inhaltsverzeichnis

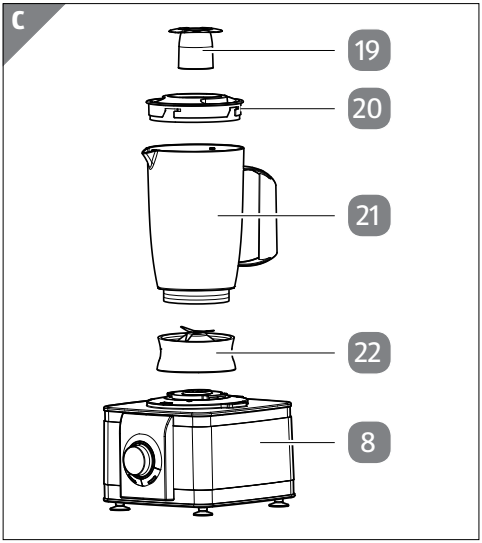
Übersicht **4**
Verwendung **5**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **7**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren . 7
Zeichenerklärung 7
Sicherheit **8**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 8
Sicherheitshinweise 8
Inbetriebnahme **13**
Küchenmaschine und Lieferumfang prüfen 13
Grundreinigung 13
Küchenmaschine aufstellen 14
Aufsatz und Sockel zusammensetzen 14
Schneidschüssel aufsetzen 15
Entsafter aufsetzen 16
Standmixer aufsetzen 16
Mahlbecher aufsetzen 17
Küchenmaschine anschließen 17
Bedienung **18**
Multifunktions-Bedienelement 18
Schneidmesser-Einsätze verwenden 20
Reib-, Streifen- und Hobeleinsatz verwenden .. 21
Entsafter verwenden 22
Standmixer verwenden 23
Mahlbecher verwenden 24
Mengen-, Zeiten- und Funktionen 24
Reinigung **26**
Aufbewahrung **27**
Fehlersuche **28**
Technische Daten **29**
Konformitätserklärung **29**
Entsorgung **29**
Garantie **83**
Garantiekarte 83
Garantiebedingungen 84

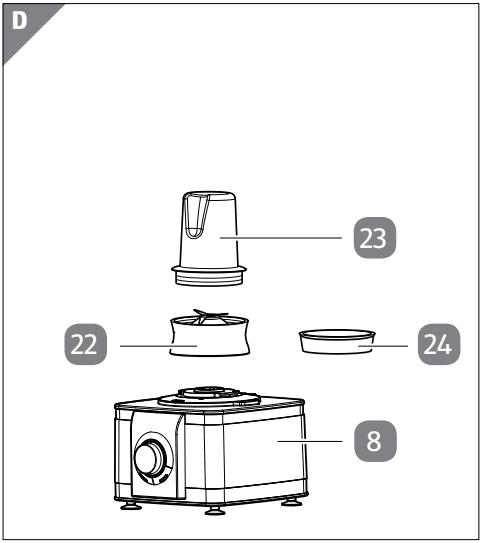
Français **31**
Italiano **57**

Dok./Rev.-Nr. 92914_20141230

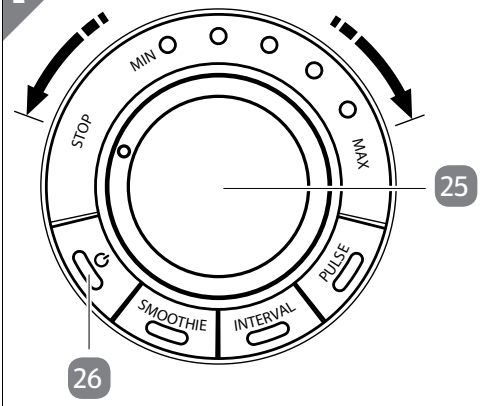

A
1
12
2
11
3
4
10
9
5
6
7
8


B
13
14
15
16
17
18
8

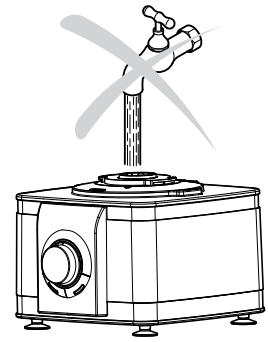

C
19
20
21
22
8


D
23
22
24
8

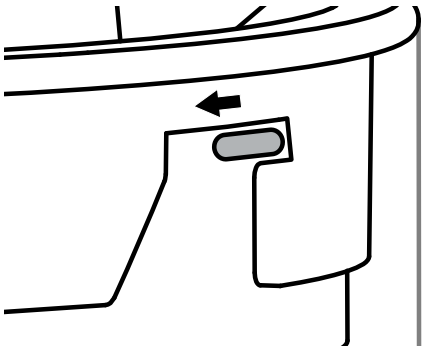
E



F



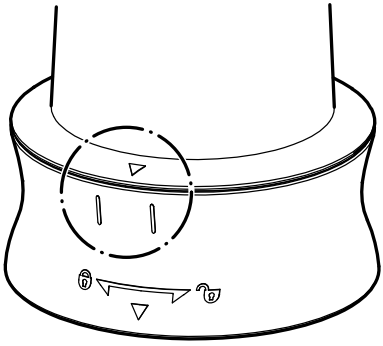
G



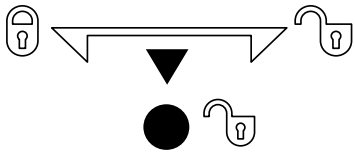
I

J

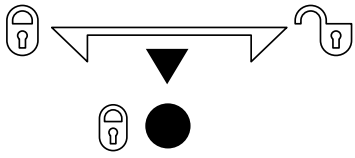
H



K



L



Lieferumfang/Geräteteile

1. Zuführung, klein
2. Reibeinsatz
3. Streifeneinsatz
4. Hobeleinsatz
5. Einsatz-Aufnahmescheibe
6. Schneidschüssel
7. Schneidschlüssel-Aufsatz
8. Sockel
9. Schneidmesser-Einsatz, Stahl
10. Schneidmesser-Einsatz, Kunststoff
11. Schneidschüssel-Deckel
12. Zuführung, groß
13. Deckel
14. Kombi-Zuführung
15. Entsafterschüssel-Deckel
16. Entsafter-Einsatz
17. Entsafterschüssel
18. Entsafter-Aufsatz
19. Einfüllverschluss/Messbecher
20. Standmixer-Deckel mit Einfüllöffnung
21. Standmixer
22. Standmixer-/Mahlbecher-/Messer-Aufsatz
23. Mahlbecher
24. Aromaschutz-Deckel
25. Geschwindigkeitsregler
26. Ein-/Ausschalttaste

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser multifunktionalen Küchenmaschine inkl. hochwertigem Entsafter. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird die multifunktionale Küchenmaschine inkl. hochwertigem Entsafter im Folgenden nur „Küchenmaschine" genannt.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Küchenmaschine einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der Küchenmaschine führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Küchenmaschine an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf der Küchenmaschine oder auf der Verpackung verwendet.

WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS! Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

CE

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung"): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinie.

Das Siegel Geprüfte Sicherheit (GS-Zeichen) bescheinigt, dass ein Produkt den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG) entspricht. Auch zeigt das GS-Zeichen an, dass bei bestimmungsgemäßer Verwendung und bei vorhersehbarer Fehlanwendung des gekennzeichneten Produkts die Sicherheit und Gesundheit des Nutzers nicht gefährdet sind. Es handelt sich hierbei um ein freiwilliges Sicherheitszeichen.

Die Küchenmaschine entspricht der Schutzklasse 2.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Küchenmaschine ist ausschließlich zum Zubereiten (Verrühren, Zerkleinern und Auspressen) von Speisen und Getränken konzipiert. Sie ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich, wie z. B. in Restaurants oder anderen Speise-Gaststätten, geeignet.

Verwenden Sie die Küchenmaschine nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Die Küchenmaschine ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen. Weil die Küchenmaschine mit gefährlicher Netzspannung arbeitet, kann das Berühren von spannungsführenden Teilen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Schließen Sie die Küchenmaschine nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein, damit Sie die Küchenmaschine bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Küchenmaschine sowie das Netzkabel auf Beschädigung. Betreiben Sie die Küchenmaschine nicht, wenn sie sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Schalten Sie die Küchenmaschine immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen oder wenn eine Störung auftritt oder Sie Geräteteile, die im Betrieb bewegt werden, montieren bzw. demontieren.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an. Bedienen Sie die Küchenmaschine stets mit trockenen Händen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie die Küchenmaschine, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten. Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nur in Innenräumen. Betreiben Sie sie nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Benutzen Sie die Küchenmaschine nie so, dass sie in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.

- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in die Küchenmaschine hineinstecken.

WARNUNG!
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie. Wenn Kinder unbeaufsichtigten Zugang zu Küchenmaschine oder Verpackungsmaterial haben, können Sie sich schwer Verletzen oder Ersticken.

- Kinder dürfen die Küchenmaschine nicht benutzen. Dies betrifft auch Reinigung und Wartung.
- Die Küchenmaschine und ihre Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Lassen Sie die Küchenmaschine während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie immer bei nicht vorhandener Aufsicht die Küchenmaschine vom Stromnetz.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf die Küchenmaschine haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Kinder dürfen nicht mit der Küchenmaschine spielen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken. Achten Sie darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gezogen wird.
- Die Küchenmaschine kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Küchenmaschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

WARNUNG!
Verletzungsgefahr!

Die Küchenmaschine ist mit scharfen Schneidmessern und Einsätzen ausgestattet. Geräteteile bewegen sich mit hoher Geschwindigkeit. Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann zu Verletzungen führen.

- Gehen Sie beim Einsetzen bzw. Auswechseln des Zubehörs, beim Entnehmen von Speisen und beim Reinigen vorsichtig vor.
- Berühren Sie die Schneidmesser oder andere, scharfkantige Geräteteile nie mit bloßen Händen.
- Der Motor im Sockel dreht nach dem Ausschalten noch eine Weile nach. Nehmen Sie Aufsätze erst bei vollständigem Stillstand des Motors ab.
- Berühren Sie niemals sich bewegende Geräteteile und versuchen Sie auch nie, sich bewegende Geräteteile mit der Hand oder durch andere Gegenstände zu stoppen.
- Achten Sie bei langem Haar, Körperschmuck oder Kleidung darauf, dass sie nicht in Kontakt mit beweglichen Geräteteilen kommen.
- Fassen Sie niemals mit den Händen in den Standmixer, die Entsafterschüssel oder die Schneidschüssel, solange diese auf dem Sockel aufgesetzt sind und die Küchenmaschine an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Drücken Sie Lebensmittel stets mit den Zuführungen in die Schüssel. Drücken Sie Lebensmittel niemals mit den Fingern oder anderen Gegenständen in die Schüssel.
- Benutzen Sie kein Küchenbesteck zum Umrühren oder Herausholen der Speisen, solange Zubehörteile auf dem Sockel aufgesetzt sind und die Küchenmaschine an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Schalten Sie die Küchenmaschine erst ein, wenn der Aufsatz mit dem passenden Deckel verschlossen ist.
- Öffnen Sie die Deckel erst, wenn die Schneidmesser bzw. die Einsätze vollständig still stehen.
- Benutzen Sie ausschließlich das mitgelieferte Originalzubehör. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Originalzubehör entfällt jegliche Haftung.

- Setzen Sie die Sicherheitsschaltung nicht durch mechanische oder elektrische Veränderungen an der Küchenmaschine außer Kraft.
- Stellen Sie die Küchenmaschine während des Gebrauchs nicht um.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

WARNUNG!
Brandgefahr!

Bei unsachgemäßem Anschluss der Küchenmaschine an das Stromnetz, bei Überlastung oder Fehlfunktion besteht Brandgefahr.

- Verwenden Sie nur Zwischenstecker oder Verlängerungskabel, die den gültigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Betreiben Sie die Küchenmaschine nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann zu Beschädigungen der Küchenmaschine führen.

- Setzen Sie die Küchenmaschine niemals hoher Temperatur (Heizung, etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen, etc.) aus. Füllen Sie niemals Flüssigkeit in den Sockel.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht mehr, wenn Geräteteile Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben.
- Betreiben Sie den Entsafter nicht, wenn das drehende Sieb beschädigt ist.
- Benutzen Sie die Küchenmaschine nicht, wenn das Zubehör stark verschmutzt ist.
- Füllen Sie keine Knochen, Gräten oder Stoffe ein, die keine Lebensmittel sind.
- Verwenden Sie zum Leeren der Schüsseln, Becher und des Standmixer einen Gummispatel, um ein Zerkratzen des Zubehörs zu vermeiden.
- Zerkleinern Sie niemals Schokolade, Eiswürfel oder sehr harte Gewürze, wie z. B. Muskatnüsse, mit den Schneidmessern.

- Füllen Sie zum Mixen oder Zerkleinern keine gefrorenen Lebensmittel oder Lebensmittel mit harten Kernen, wie z. B. Kirschen, ein.
- Beachten Sie die in der Tabelle „Mengen-, Zeiten und Funktionen“ angegebenen Richtwerte (siehe Abschnitt „Mengen-, Zeiten- und Funktionen“).

Inbetriebnahme

Machen Sie sich mit den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Funktionen vertraut, bevor Sie die Küchenmaschine in Betrieb nehmen.

Küchenmaschine und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann die Küchenmaschine schnell beschädigt werden.
- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie die Küchenmaschine aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob der Sockel 8 oder das Zubehör Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Küchenmaschine nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A, B, C und D**).

Grundreinigung

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
- Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Küchenmaschine wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Küchenmaschine aufstellen

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßes Aufstellen der Küchenmaschine kann zu Beschädigungen führen.

- Stellen Sie die Küchenmaschine auf einer gut zugänglichen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche auf.
- Stellen Sie die Küchenmaschine nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie die Küchenmaschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizungsrohren, etc.). Stellen Sie die Küchenmaschine nicht unter einen Hängeschrank oder in eine Ecke.
- Benutzen Sie die Schüsseln niemals in einer Mikrowelle.
- Beachten Sie, dass die Oberflächen-Beschichtungen von Möbeln manchmal chemische Zusätze enthalten, welche die Gummifüße der Küchenmaschine angreifen und aufweichen können. Auf diese Weise können Rückstände auf der Möbeloberfläche entstehen. Legen Sie daher eine rutschfeste Unterlage unter die Küchenmaschine.

Die Küchenmaschine ist mit Saugnäpfen ausgestattet, die ihr einen sicheren Halt bieten.

- Stellen Sie den Sockel 8 auf eine möglichst glatte Arbeitsfläche.

Aufsatz und Sockel zusammensetzen

HINWEIS!

- Achten Sie darauf, dass die Aufsätze und Schüsseln mit dem Sockel fest verbunden sind.

Die Küchenmaschine ist mit einer Sicherheitsschaltung ausgestattet und lässt sich nur betreiben, wenn alle Aufsätze und Schüsseln in der richtigen Postion eingerastet sind.

Am Sockel 8 befinden sich zwei Symbole (siehe **Abb. I**):

- ein offenes Schloss
- ein geschlossenes Schloss

Auf der Schneidschüssel 6, dem Entsafter-Aufsatz 18 und dem Standmixer-/Mahlbecher-/Messer-Aufsatz 22 befindet sich am unteren Rand ebenfalls ein Symbol (siehe **Abb. J**).

1. Setzen Sie die Schneidschüssel mit Schneidschüssel-Aufsatz 7, den Entsafter-Aufsatz oder den Standmixer-/Mahlbecher-/Messer-Aufsatz so auf den Sockel, dass der Pfeil auf den Punkt mit dem offenen Schloss zeigt (siehe **Abb. K**). Achten Sie beim Aufsetzen darauf, dass der Aufsatz in den Sockel greift.
2. Drehen Sie den Aufsatz so lange im Uhrzeigersinn bis er fest einrastet. Der Pfeil zeigt jetzt auf den Punkt mit dem geschlossenen Schloss (siehe **Abb. L**).

Sie haben Aufsatz und Sockel erfolgreich zusammengesetzt.

Schneidschüssel aufsetzen

1. Setzen Sie den Schneidschüssel-Aufsatz 7 auf den Sockel 8 (siehe **Abb. A**).
2. Befestigen Sie die Schneidschüssel 6 auf dem Sockel (siehe Abschnitt „Aufsatz und Sockel zusammensetzen“).
3. Setzen Sie entweder den Schneidmesser-Einsatz 9 oder 10 auf den Schneidschüssel-Aufsatz oder die Einsatz-Aufnahmescheibe 5 samt Einsatz 2, 3 oder 4.

   Wenn Sie einen Schneidmesser-Einsatz verwenden, drücken Sie diesen bis zum Anschlag nach unten und füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Schneidschüssel.
4. Setzen Sie den Schneidschüssel-Deckel 11 auf die Schneidschüssel. Achten Sie darauf, dass die seitlichen Aussparungen am Schneidschüssel-Deckel über die Noppen in der Schneidschüssel geführt werden.
5. Drehen Sie den Schneidschüssel-Deckel im Uhrzeigersinn bis er einrastet (siehe **Abb. G**). Die Küchenmaschine lässt sich nur mit eingerastetem Deckel starten.
6. Setzen Sie die große Zuführung 12 ein.
7. Stecken Sie die kleine Zuführung 1 so in die große Zuführung, dass sie über die große Zuführung hinausragt.
8. Drehen Sie die kleine Zuführung so lange im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

Sie haben die Schneidschüssel erfolgreich aufgesetzt.

Reib-, Streifen- und Hobeleinsatz befestigen

Anstelle der Schneidmesser-Einsätze 9 oder 10 kann die Küchenmaschine auch mit Einsätzen zum Reiben 2, Hobeln 4 und Streifen schneiden 3 betrieben werden.

1. Befestigen Sie den gewünschten Einsatz in der Einsatz-Aufnahmescheibe 5, indem Sie zuerst die Seite mit der kurzen Feder in die Aussparung schieben.
2. Drücken Sie die Seite mit der langen Feder herunter, bis der Einsatz fest in der Einsatz-Aufnahmescheibe sitzt.
   Der Einsatz und Einsatz-Aufnahmescheibe bilden eine Ebene.

Hinweis: Zum Entfernen des Einsatzes drücken Sie rückseitig gegen die lange Feder. Der Einsatz springt aus der Einsatz-Aufnahmescheibe.

Entsafter aufsetzen

1. Setzen Sie die Entsafterschüssel 17 in den Entsafter-Aufsatz 18 (siehe **Abb. B**).
2. Setzen Sie den Entsafter-Einsatz 16 in die Entsafterschüssel.
3. Drücken Sie den Entsafter-Einsatz fest auf den Entsafter-Aufsatz. Drehen Sie dabei den Entsafter-Einsatz leicht. Der Entsafter-Einsatz rastet ein.
4. Setzen Sie den Entsafterschüssel-Deckel 15 so auf die Entsafterschüssel, dass die Laschen am Deckel in die Aussparungen in der Entsafterschüssel greifen.
5. Klappen Sie die Klammern so auf den Entsafterschüssel-Deckel, dass sie einhaken. Drücken Sie die Klammern seitlich an die Entsafterschüssel.
   Die Küchenmaschine lässt sich nur in dieser Position der Klammern starten.
6. Setzen Sie den Entsafter-Aufsatz so auf den Sockel 8, wie im Absatz „Aufsatz und Sockel zusammensetzen“ beschrieben.

Sie haben den Entsafter erfolgreich aufgesetzt.

Standmixer aufsetzen

1. Setzen Sie den Standmixer 21 auf den Standmixer-/Messer-Aufsatz 22 (siehe **Abb. C**).
2. Drehen Sie den Standmixer so lange im Uhrzeigersinn, bis der Pfeil unten am Standmixer zwischen die beiden Striche am Standmixer-/Messer-Aufsatz zeigt (siehe **Abb. H**). Andernfalls kann Flüssigkeit auslaufen.
3. Setzen Sie den Standmixer so auf den Sockel 8, wie im Absatz „Aufsatz und Sockel zusammensetzen“ beschrieben.
4. Füllen Sie den Standmixer mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln.
5. Setzen Sie den Standmixer-Deckel 20 auf den Standmixer und drehen Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (siehe **Abb. G**).

6. Stecken Sie den Einfüllverschluss/Messbecher 19 in die Einfüllöffnung im Standmixer-Deckel.

Sie haben den Standmixer erfolgreich aufgesetzt.

Mahlbecher aufsetzen

1. Füllen Sie den Mahlbecher 23 mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln.
2. Setzen Sie den Mahlbecher-/Messer-Aufsatz 22 auf den Mahlbecher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest (siehe **Abb. D**).
3. Setzen Sie den Mahlbecher so auf den Sockel 8, wie im Absatz „Aufsatz und Sockel zusammensetzen“ beschrieben.

Sie haben den Mahlbecher erfolgreich aufgesetzt.

Küchenmaschine anschließen

Bevor Sie die Küchenmaschine an das Stromnetz anschließen, muss der Geschwindigkeitsregler 25 auf der Postion „STOP“ stehen (siehe **Abb. E**).

1. Kontrollieren Sie die Position des Geschwindigkeitsreglers.
2. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Postion „STOP“, indem Sie ihn bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Schließen Sie die Küchenmaschine an eine gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild der Küchenmaschine entspricht.

Sie können jetzt mit der Verarbeitung von Lebensmitteln beginnen.

Bedienung

Multifunktions-Bedienelement

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr durch Überhitzung!

Die Küchenmaschine ist für einen Dauerbetrieb von maximal 3 Minuten ausgelegt. Betreiben Sie die Küchenmaschine länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung, kann dies zu Beschädigungen führen.

- Halten Sie immer die maximale Betriebsdauer von 3 Minuten, bei Verwendung des Standmixers 90 Sekunden, ein.
- Unterbrechen Sie den Betrieb nach längstens 3 Minuten; bei Verwendung des Standmixers nach längstens 90 Sekunden. Lassen Sie die Küchenmaschine 8 Minuten lang abkühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.
- Wenn die Küchenmaschine während des Betriebs stehen bleibt, wurde der automatische Motorschutz aktiviert. Lassen Sie die Küchenmaschine 20 - 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.

Verwenden Sie das Multifunktions-Bedienelement zum Ein-/Ausschalten der Küchenmaschine, zum Regulieren der Geschwindigkeit sowie zum Einstellen von Funktionen (siehe **Abb. E**).

Ein-/Ausschalttaste

Sobald die Küchenmaschine am Stromnetz angeschlossen ist, befindet sie sich im Standby-Modus. Die Ein-/Ausschalttaste 26 leuchtet alle 3 Sekunden kurz auf.

- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste.
  Die Küchenmaschine ist jetzt betriebsbereit. Die Ein-/Ausschalttaste leuchtet dauerhaft blau; die Tasten „SMOOTHIE“, „INTERVAL“ und „PULSE“ blinken rot.
- Drücken Sie die Ein-Ausschalttaste nochmals, um die Küchenmaschine erneut in den Standby-Modus zu versetzen.

Geschwindigkeitsregler

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr durch instabilen Stand!
Durch unsachgemäßes Einstellen der Drehzahl kann es zur Bewegung der Küchenmaschine auf dem Untergrund kommen.
- Verwenden Sie bei der Herstellung von zähen Teigarten nur die niedrigste Drehzahl „MIN“.

Durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers 25 können Sie die Drehzahl des Motors stufenlos einstellen. Abhängig von der eingestellten Drehzahl leuchten ein oder mehrere LED-Lichter auf.

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn, um den Motor der Küchenmaschine zu starten.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Postion „MIN“, um die Küchenmaschine mit niedrigster Drehzahl zu betreiben. Ein LED-Licht leuchtet.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „MAX“, um die Küchenmaschine mit höchster Drehzahl zu betreiben. Alle fünf LED-Lichter leuchten.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn, um die Drehzahl zu verringern.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „STOP“, um den Motor der Küchenmaschine auszuschalten.
  Der Motor dreht noch eine Weile nach, bevor er stoppt.

Hinweis: Beim Betätigen des Geschwindigkeitsreglers werden die Funktionen „SMOOTHIE“ und „INTERVAL“ unterbrochen. Die Einstellungen des Geschwindigkeitsreglers haben Vorrang vor diesen Funktionen.

Taste „SMOOTHIE“

Verwenden Sie die Funktion „SMOOTHIE“ für die Zubereitung von z. B. Milchmixgetränken, Smoothies oder Pfannkuchenteig.

- Drücken Sie die Taste „SMOOTHIE“. Die Küchenmaschine wird mit einer voreingestellten Drehzahl und Dauer betrieben. Die Taste „SMOOTHIE“ leuchtet rot für die Dauer der Funktion.
- Drücken Sie erneut die Taste „SMOOTHIE“ oder drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „STOP“, um die Funktion zu beenden.

Taste „INTERVAL“

Verwenden Sie die Funktion „INTERVAL“ z. B. für die Zubereitung von Lebensmittel fester Konsistenz, bei denen sich die Schneidmesser nach kurzer Betriebszeit frei drehen.

– Drücken Sie die Taste „INTERVAL“, um die Küchenmaschine in voreingestellten Intervallen zu betreiben.
  Der Motor startet für ca. 3 Sekunden mit maximaler Drehzahl, stoppt anschließend für ca. 3 Sekunden den Betrieb, um dann erneut mit maximaler Drehzahl zu laufen.
  Die Taste „INTERVAL“ leuchtet für die Dauer der Funktion.
– Drücken Sie erneut die Taste „INTERVAL“ oder drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „STOP“, um die Funktion zu beenden.

Taste „PULSE“

Verwenden Sie die Funktion „PULSE“ für die Zubereitung von Speisen,

- die zügig bei maximaler Drehzahl verarbeitet werden.
- bei denen die Zubereitungszeit variiert.
- bei denen nach Bedarf weitere Zutaten hinzugegeben werden.

– Drücken und halten Sie die Taste. Solange Sie die Taste gedrückt halten, läuft der Motor mit maximaler Drehzahl.
– Lassen Sie die Taste los, um den Motor der Küchenmaschine zu stoppen.

Hinweis: Beim Zerkleinern von z. B. Mandeln reicht ein mehrmaliges, kurzes Antippen der Taste.

Schneidmesser-Einsätze verwenden

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann die Küchenmaschine beschädigen.
– Füllen Sie nicht mehr Lebensmittel in die Schüssel als bis zur 1200 ml-Markierung.

Benutzen Sie den Schneidmesser-Einsatz aus Stahl 9 zum Hacken, Zerkleinern oder Mischen von Lebensmitteln, Biskuitteig oder anderem leichten Teig. Der Schneidmesser-Einsatz aus Kunststoff 10 eignet sich zum Kneten von Teig.

1. Setzen Sie die Schneidschüssel 6 samt Schneidschüssel-Aufsatz 7 und dem Schneidmesser-Einsatz Kunststoff oder Stahl auf den Sockel 8 (siehe **Abb. A**).
2. Füllen Sie die Schneidschüssel mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln.
3. Schließen Sie die Schneidschüssel mit dem Schneidschüssel-Deckel 11.
4. Drücken Sie die Taste „PULSE“ oder stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 25 auf eine hohe Drehzahl, um die Lebensmittel zu verarbeiten. Überschreiten Sie die maximale Betriebszeit von 3 Minuten nicht.

Tipp: Sie können weitere Zutaten durch die Öffnung im Schneidschüssel-Deckel oder durch die Öffnung der großen Zuführung 12 auch während des Betriebs einfüllen.

Reib-, Streifen- und Hobeleinsatz verwenden

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Zu hohe Geschwindigkeit beim Reiben, Hobeln oder Streifen schneiden kann die Küchenmaschine beschädigen.

- Betreiben Sie die Küchenmaschine bei dieser Art von Zubereitung immer mit einer niedrigen bis mittleren Drehzahl.
- Stoppen Sie das Zerkleinern, sobald die Lebensmittel die 1200 ml-Markierung erreichen.

Die Einsätze 2, 3 oder 4 sind geeignet u. A.

- zum in Scheiben oder Streifen schneiden von Karotten oder Kartoffeln.
- zum Hobeln von Hartkäse.
- zum Raspeln von Gemüse.

1. Setzen Sie die Schneidschüssel 6 mit der Einsatz-Aufnahmescheibe 5 und dem Reib-, Streifen- oder Hobeleinsatz auf den Sockel 8.
2. Schließen Sie die Schneidschüssel mit dem Schneidschüssel-Deckel 11.
3. Starten Sie die Küchenmaschine und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 25 auf eine niedrige bis mittlere Drehzahl.
4. Führen Sie durch die Öffnung im Schneidschüssel-Deckel Lebensmittel ein und drücken Sie diese mit der Zuführung 1 oder 12 leicht herunter. Beachten Sie die maximale Betriebszeit von 3 Minuten.

Entsafter verwenden

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann die Küchenmaschine beschädigen.

- Entfernen Sie immer vor der Verarbeitung der Zutaten sämtliche Kerne sowie harte Schalen von Obst oder Gemüse wie z. B. Ananas, Melone, u.s.w.
- Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Austrittsöffnung der Entsafterschüssel.
- Schalten Sie die Küchenmaschine immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn die Austrittsöffnung verstopft, bei starker Vibration der Küchenmaschine oder wenn die Entsafterschüssel voll Pressrückstände ist.

Benutzen Sie den Entsafter, wenn Sie Obst oder Gemüse entsaften wollen.

1. Setzen Sie den Entsafter auf den Sockel 8 (siehe **Abb. B**).
2. Waschen Sie das Obst und Gemüse und schneiden Sie es klein, so dass es durch die Öffnung im Entsafterschüssel-Deckel 15 passt.
3. Starten Sie die Küchenmaschine und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 25 auf eine hohe Drehzahl oder auf die Position „MAX“.
4. Drücken Sie das Obst und Gemüse langsam und gleichmäßig mit der Kombi-Zuführung 14 durch die Öffnung im Entsafterschüssel-Deckel in die Entsafterschüssel. Beim Entsaften von Tomaten reicht dazu das Eigengewicht der Kombi-Zuführung aus.
   Beachten Sie die maximale Betriebszeit von 3 Minuten.
5. Unterbrechen Sie das Entsaften, sobald die Entsafterschüssel 17 voll Pressrückstände ist. Schalten Sie dazu die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Öffnen Sie die Klammern der Entsafterschüssel und entnehmen Sie den Entsafter-Einsatz 16 und die Entsafterschüssel.
7. Entleeren Sie die Entsafterschüssel und spülen Sie den Entsafter-Einsatz unter fließendem Wasser aus.
8. Setzen Sie den Entsafter erneut zusammen, um weiteres Obst und Gemüse zu entsaften.

Tipp: Verwenden Sie gut ausgereiftes Obst und Gemüse.
Lagern Sie frisch gepressten Saft nie länger als 1-2 Tage im Kühlschrank.
Die Kombi-Zuführung kann als Aufbewahrungsgefäß benutzt werden. Verschließen Sie dazu die Kombi-Zuführung mit dem Deckel 13.

Standmixer verwenden

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann zu Beschädigungen führen.

- Öffnen Sie während des Mixvorgangs niemals den Standmixer-Deckel.
- Vergewissern Sie sich vor Einschalten der Küchenmaschine, dass sich kein Besteck oder Ähnliches im Standmixer befindet.
- Beachten Sie die Füllmengengrenzen. Betreiben Sie den Standmixer mit mindestens 300 ml Flüssigkeit. Füllen Sie nicht mehr Flüssigkeit in den Standmixer als bis zur 1500 ml-Markierung.

Benutzen Sie den Standmixer 21 zur Zubereitung von Mixgetränke, Saucen oder Babynahrung.

1. Setzen Sie den Standmixer auf den Sockel 8 (siehe **Abb. C**).
2. Füllen Sie die zu mixenden Lebensmittel sowie eine Flüssigkeitsmenge von mindestens 300 ml in den Standmixer.
3. Verschließen Sie den Standmixer mit dem Standmixer-Deckel 20 und dem Einfüllverschluss 19.
4. Wählen Sie eine Drehzahl, die zu Konsistenz und Menge der Lebensmittel passt. Die maximale Betriebszeit beträgt 90 Sekunden.

Tipp: Sie können während des Mixvorgangs weitere Zutaten hinzufügen. Nehmen Sie dazu den Einfüllverschluss ab. Geben Sie die Zutaten, ggf. kleingeschnitten, durch die Einfüllöffnung im Standmixer-Deckel und verschließen Sie den Standmixer erneut mit dem Einfüllverschluss.
Verwenden Sie den Einfüllverschluss als Messbecher.
Bewahren Sie frische Zubereitungen nicht im Standmixer und nicht länger als 1-2 Tage im Kühlschrank auf.

Mahlbecher verwenden

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann die Küchenmaschine beschädigen.

- Vergewissern Sie sich vor Einschalten der Küchenmaschine, dass sich keine harten Gegenstände, wie z. B. Nussschalen, Besteck oder Ähnliches, im Mahlbecher befindet.
- Mahlen Sie nicht mehr als 200 g Lebensmittel pro Mahlvorgang.
- Überschreiten Sie nie die maximale Betriebszeit vom 20 Sekunden beim Mahlen von trockenen Lebensmitteln mit der „PULSE“-Funktion.

Benutzen Sie den Mahlbecher 23 zum Mahlen von Nüssen, Hülsenfrüchte, etc.

1. Füllen Sie die Lebensmittel in den Mahlbecher.
2. Verschließen Sie den Mahlbecher mit dem Mahlbecher-/Messer-Aufsatz 22.
3. Setzen Sie den Mahlbecher auf den Sockel 8 (siehe **Abb. D**).
4. Wählen Sie zum Mahlen die „PULSE“-Funktion.

Tipp: Der Mahlbecher kann als Aufbewahrungsgefäß verwendet werden. Verschließen Sie ihn dazu mit dem Aromaschutz-Deckel 24.

Mengen-, Zeiten- und Funktionen

Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit (in Sekunden)	Funktion
Schneidmesser-Einsatz, Stahl 9	Zwiebel	800 g	5 x 1	PULSE
	Fleisch	500 g	5 x 1	PULSE
	Petersilie	100 g	30	PULSE
	Biskuitteig	800 g	90 - 120	MAX / Stufe 5
	Eischwerteig	800 g	90 - 120	MAX / Stufe 5

Zubehör	Lebensmittel	Menge	Zeit (in Sekunden)	Funktion
Schneidmesser-Einsatz, Kunststoff 10	Teig kneten	800 g	90 - 120	Stufe 1 - 2
Hobeleinsatz 4	Karotte	1000 g	30 - 60	Stufe 1 - 3
	Gurke	2 Stück	30 - 60	Stufe 1 - 3
	Zwiebel	750 g	30 - 60	Stufe 1 - 3
	Kartoffel	1000 g	30 - 60	Stufe 1 - 3
Streifeneinsatz 3	Karotte	1000 g	30 - 60	Stufe 1 - 4
	Hartkäse (Parmesan, Gouda alt)	250 g	30 - 60	MIN / Stufe 1
	Gurke	2 Stück	30 - 60	Stufe 1 - 2
	Kartoffel	1000 g	30 - 60	Stufe 1 - 2
Reibeinsatz 2	Karotte	500 g	30 - 60	Stufe 1 - 5
	Kartoffel	500 g	30 - 60	Stufe 1 - 5
Standmixer 21	Pfannkuchenteig	300 - 1500 g	max. 90	SMOOTHIE
	Smoothie	300 - 500 g	max. 90	SMOOTHIE
	Babynahrung	300 - 800 g (50% Essen, 50% Wasser)	max. 60	INTERVAL und PULSE
Entsafter 17	Tomate	1000 g	120	Stufe 2 - 3
	Apfel	1000 g	120	Stufe 3 - 4
	Karotte	1000 g	120	Stufe 5
Mahlbecher 23	Mandel	200 g	max. 20	PULSE
	Babynahrung	< 300 g (50% Essen, 50% Wasser)	max. 60	INTERVAL und PULSE

Tipp: Richten Sie sich beim Verarbeiten von Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz nach diese Tabelle.

Reinigung

WARNUNG!
Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Schalten Sie die Küchenmaschine immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Küchenmaschine reinigen.
- Reinigen Sie nie den Sockel der Küchenmaschine unter fließendem Wasser. Tauchen Sie ihn nicht in Wasser, Reinigungsmittel oder andere Flüssigkeiten (siehe **Abb. F**).
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.
- Benutzen Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit der Küchenmaschine kann zu Beschädigung führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven oder chemischen Reinigungsmittel, scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Verwenden Sie auch keine Scheuermittel oder harte Schwämme. Die Oberfläche könnte dabei matt und zerkratzt werden.
- Geben Sie den Sockel der Küchenmaschine keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden ihn dadurch zerstören.

Reinigen Sie die Küchenmaschine sofort nach jedem Gebrauch.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie Aufsätze und Zubehör vom Sockel 8 ab.
3. Reinigen Sie den Sockel mit einem sauberen, feuchten Tuch.

4. Spülen Sie die Aufsätze und anderes Zubehör mit warmen Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie für hartnäckig klebende Speisereste ein weiches Tuch.
5. Trocknen Sie den Sockel und das Zubehör mit einem weichen Tuch gründlich ab.

Tipp: Wenn das Zubehör der Küchenmaschine z. B. mit Karotin eingefärbt ist, reiben Sie es mit etwas Pflanzenöl ab.

Aufbewahrung

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Küchenmaschine unsachgemäß lagern, kann sie beschädigt werden.
– Lagern Sie die Küchenmaschine an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort.

- Stellen Sie sicher, dass der Sockel 8 und das Zubehör vollständig trocken ist.
- Lassen Sie die Küchenmaschine ggf. vollständig abkühlen.
- Nehmen Sie das Netzkabel zusammen, ohne es zu verknoten oder zu knicken.
- Bewahren Sie die Küchenmaschine an einem Ort im Innenbereich außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bewahren Sie die Küchenmaschine möglichst in der Originalverpackung auf, um sie sachgerecht zu lagern und sie vor Staub und Spritzwasser zu schützen.

Fehlersuche

Manche Störungen können durch kleine Fehler entstehen, die Sie selbst beheben können. Befolgen Sie dazu die Anweisungen in der nachfolgenden Tabelle.

Falls sich die Störung an der Küchenmaschine dadurch nicht beheben lässt, kontaktieren Sie den Kundendienst. Reparieren Sie die Küchenmaschine auf keinen Fall selbst.

	Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
1.	Die Küchenmaschine lässt sich nicht starten.	Sicherheitsschaltung aktiv. Aufsatz oder Deckel ist nicht richtig eingerastet.	Setzen Sie den Aufsatz oder Deckel richtig auf (siehe Abschnitt „Aufsatz und Sockel zusammensetzen“).
		Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Prüfen Sie den Netzstecker auf korrekten Sitz.
		Die Küchenmaschine befindet sich im Standby-Modus.	Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste 26 (siehe Abschnitt „Multifunktions-Bedienelement“).
2.	Die Küchenmaschine stoppt plötzlich.	Die Küchenmaschine ist überlastet.	Schalten Sie die Küchenmaschine aus, trennen Sie sie vom Stromnetz und lassen Sie sie abkühlen (siehe Abschnitt „Multifunktions-Bedienelement“).
			Verringern Sie die Zubereitungsmenge.
		Sicherheitsschaltung durch Vibration aktiv.	Setzen Sie den Aufsatz nochmals richtig auf (siehe Abschnitt „Aufsatz und Sockel zusammensetzen“).
3.	Ungewohnte Geruchsentwicklung.	Die Küchenmaschine ist überlastet.	Schalten Sie die Küchenmaschine aus, trennen Sie sie vom Stromnetz und lassen Sie sie 60 Minuten abkühlen (siehe Abschnitt „Multifunktions-Bedienelement“).

Technische Daten

Modell:	GT-FP-05CH
Artikelnummer:	92341
Versorgungsspannung:	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistung:	820 - 1100 W
Maximale Füllmenge	
Standmixer:	1500 ml
Schneidschüssel:	1200 ml
Messbecher:	60 ml
Länge Netzkabel:	1 m
Schutzklasse:	2

Konformitätserklärung

CE Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte die Küchenmaschine einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Répertoire

Vue d'ensemble **4**
Utilisation **5**
Contenu de livraison/Pièces de l'appareil **32**
Codes QR **33**
Généralités **34**
Lire le mode d'emploi et le conserver 34
Légende des symboles 34
Sécurité **35**
Utilisation conforme à l'usage prévu 35
Consignes de sécurité 35
Mise en service **40**
Vérifier le robot de cuisine et le contenu de la livraison 40
Premier nettoyage 40
Installer le robot de cuisine 40
Monter l'accessoire et le socle 41
Monter le bol hachoir 41
Monter le presse-agrumes 42
Monter le mixeur 43
Monter le bol de broyage 43
Brancher le robot de cuisine 43
Utilisation **44**
Élément de commande multifonctions 44
Utiliser les supports de lame de hachoir 46
Utiliser l'accessoire pour râper finement, râper en copeaux et la coupe en lamelles 47
Utiliser le presse-agrumes 48
Utiliser le mixeur 49
Utiliser le bol de broyage 50
Quantités, temps et fonctions 50
Nettoyage **52**
Rangement **53**
Recherche d'erreurs **54**
Données techniques **55**
Déclaration de conformité **55**
Élimination **56**
Garantie **83**
Bon de garantie 83
Conditions de garantie 85

Contenu de livraison/Pièces de l'appareil

1. Tube d'alimentation, petit
2. Accessoire pour râper finement
3. Accessoire pour râper en copeaux
4. Accessoire pour la coupe en lamelles
5. Support de disque récepteur
6. Bol hachoir
7. Support de bol hachoir
8. Socle
9. Support de lame de hachoir, acier
10. Support de lame de hachoir, plastique
11. Couvercle du hachoir
12. Tube d'alimentation, grande
13. Couvercle
14. Alimentation combinée
15. Couvercle du bol presse-agrumes
16. Insert de presse-agrumes
17. Bol presse-agrumes
18. Support du presse-agrumes
19. Fermeture remplissage/verre mesureur
20. Couvercle du mixeur avec ouverture de remplissage
21. Mixeur
22. Support mixeur/bol de broyage/ hachoir
23. Bol de broyage
24. Couvercle conservation d'arôme
25. Régulateur de vitesse
26. Touche marche/arrêt

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'informations sur les produits, de pièces de rechange ou d'accessoires, de données sur les garanties fabricant ou sur les unités de service ou si vous souhaitez regarder confortablement des instructions en vidéo – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet*.
Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Aldi.*

Votre portail de services Aldi

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Aldi sous www.aldi-service.ch.

* L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver

Ce mode d'emploi fait partie de ce appareil ménager de cuisine multifonctions avec presse-agrumes de première qualité. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Pour garantir une compréhension facile, l'appareil ménager de cuisine multifonctions avec presse-agrumes de première qualité est appelé par la suite seulement «robot de cuisine».

Lisez le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité avant d'utiliser le robot de cuisine. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager le robot de cuisine.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et règlementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez le robot de cuisine à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur le robot de cuisine ou sur l'emballage.

AVERTISSEMENT! Ce terme signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

AVIS! Ce terme signalétique avertit de dommages matériels éventuels ou vous donne des informations complémentaires utiles pour le montage ou l'exploitation.

Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole remplissent les exigences des directives UE.

Le cachet Sécurité Vérifiée (sigle GS) atteste qu'un produit répond aux exigences de la loi allemande sur la sécurité (ProdSG). Le sigle GS indique aussi que lors d'une utilisation conforme à l'usage prévu et en cas de mauvaise application prévisible du produit, la santé et la sécurité de l'utilisateur ne sont pas mises en danger. Il s'agit d'un sigle de sécurité volontaire.

Le robot de cuisine correspond à la classe de protection 2.

Lisez le mode d'emploi attentivement.

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le robot de cuisine est conçu exclusivement pour la préparation (mélanger, broyer et presser) d'aliments et boissons. Il est exclusivement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage dans le domaine commercial comme par ex. des restaurants ou autres café-restaurants.

N'utilisez le robot de cuisine que comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même corporels. Le robot de cuisine n'est pas un jouet pour enfant.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!
Risque de choc électrique!

Une installation électrique défectueuse ou une tension réseau trop élevée peut provoquer un choc électrique. Puisque le robot de cuisine travaille avec une tension réseau dangereuse, le contact de pièces conductrices de tension peut provoquer de graves blessures ou la mort.

- Ne branchez le robot de cuisine que sur une prise électrique installée conformément et bien accessible dont la tension correspond à l'indication sur la plaque d'identification. La prise électrique doit rester bien accessible même après le branchement pour que vous puissiez séparer rapidement le robot de cuisine du réseau électrique en cas de problème.

- Contrôlez régulièrement le robot de cuisine ainsi que le câble électrique pour dommages. N'utilisez pas le robot de cuisine s'il présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la fiche réseau sont défectueux.
- N'ouvrez pas le boîtier, laissez effectuer la réparation par des professionnels. Adressez-vous pour ceci à un atelier de professionnels. En cas de réparations à sa propre initiative, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tout droit de responsabilité et de garantie est exclu.
- Seules des pièces détachées correspondant à l'appareil d'origine pourront être utilisées lors de réparations.
- Éteignez toujours le robot de cuisine et retirez la fiche réseau de la prise électrique lorsque vous n'utilisez pas le robot de cuisine ou lorsqu'il y a une panne, ou lorsque vous montez ou démontez des pièces mobiles pendant le fonctionnement du robot.
- Ne touchez jamais la fiche réseau avec les mains humides. Utilisez le robot de cuisine toujours avec des mains sèches.
- Ne retirez jamais la fiche réseau avec le câble électrique de la prise électrique, mais prenez toujours la fiche réseau.
- Ne portez jamais l'appareil en prenant en main de câble électrique.
- Éloignez le robot de cuisine, la fiche réseau et le câble électrique de feux ouverts et de surfaces chaudes.
- Ne pliez pas le câble électrique et ne le posez pas sur des bords coupants. Déroulez complètement le câble électrique avant chaque utilisation.
- N'utilisez le robot de cuisine que dans des espaces intérieurs. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Ne rangez jamais le robot de cuisine de manière à ce qu'il puisse tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique qui est tombé dans l'eau. Dans un tel cas de figure, retirez immédiatement la fiche réseau.
- Veillez à ce que les enfants ne placent pas des objets dans le robot de cuisine.

AVERTISSEMENT!
Dangers pour des enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées!

Souvent, les enfants ne reconnaissent pas les dangers ou les sous-estiment. Si des enfants ont accès sans surveillance au robot de cuisine, ils peuvent se blesser gravement ou s'étouffer.

- Les enfants ne doivent pas utiliser le robot de cuisine. Ceci concerne aussi le nettoyage et l'entretien.
- Le robot de cuisine et son câble d'alimentation doivent être maintenus hors de portée des enfants.
- Ne laissez jamais le robot de cuisine sans surveillance lors de son utilisation.
- En cas de manque de surveillance, débranchez toujours le robot de cuisine du réseau électrique.
- Assurez-vous que les enfants n'ont pas d'accès au robot de cuisine lorsqu'ils sont sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le robot de cuisine.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer en jouant avec celui-ci. Veillez à ce que le sachet d'emballage ne soit pas tiré au-dessus de la tête.
- Le robot de cuisine peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissances s'ils sont sous surveillance ou instruits au sujet de l'utilisation sûre du robot de cuisine, et s'ils comprennent les risques en résultant.

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure!

Le robot de cuisine est équipé de lames et accessoires tranchants. Les pièces de l'appareil bougent à une vitesse élevée. La manipulation non conforme du robot de cuisine peut provoquer des blessures.

- Soyez prudent lorsque vous insérez ou remplacez des accessoires, lorsque vous enlevez des nourritures et lors du nettoyage.
- Ne touchez jamais avec des mains nues les couteaux ou autres pièces coupantes.
- Le moteur dans le socle continue encore à tourner après l'extinction du robot. N'enlevez les accessoires qu'après l'arrêt complet du moteur.
- Ne touchez jamais des pièces de l'appareil en mouvement, et n'essayez jamais d'arrêter des pièces en mouvement avec la main ou à l'aide d'autres objets.
- Veillez à ce que des cheveux longs, bijoux ou vêtements ne rentrent pas en contact avec des pièces mobiles.
- Ne mettez jamais les mains dans le mixeur, le bol presse-agrumes ou le bol hachoir tant qu'ils sont montés sur le socle et que le robot de cuisine est branché sur le réseau électrique.
- Poussez les aliments toujours avec les tubes d'alimentation dans le bol. Ne poussez jamais les aliments avec les doigts ou autres objets dans le bol.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine pour mélanger ou enlever des aliments tant que les accessoires sont montés sur le socle et le robot de cuisine est branché sur le réseau électrique.
- Allumez le robot de cuisine seulement lorsque l'accessoire est fermé avec le couvercle adéquat.
- Ouvrez le couvercle seulement lorsque les lames ou accessoires sont arrêtés complètement.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine livrés avec. Toute responsabilité est annulée en cas d'accident ou dommage avec des accessoires non d'origine.
- Ne suspendez pas le dispositif de sécurité par des modifications mécaniques ou électriques sur le robot de cuisine.
- Ne déplacez pas le robot de cuisine pendant l'utilisation.
- Placez le câble électrique de façon à ce qu'il ne devienne pas un piège à trébucher.

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie!

En cas de raccordement non conforme du robot de cuisine au réseau électrique, en cas de surcharge ou dysfonctionnement, il y a risque d'incendie.

- N'utilisez que des prises intermédiaires ou rallonges électriques conformes aux réglementations de sécurité en vigueur.
- N'utilisez pas le robot de cuisine avec une minuterie externe ou un système d'enclenchement à distance séparé.

AVIS!
Risque d'endommagement!

Un maniement inapproprié du robot de cuisine peut l'endommager.

- N'exposez jamais le robot de cuisine à des températures élevées (chauffage etc.) ou des intempéries (pluies etc.). Ne remplissez jamais le socle avec des liquides.
- N'utilisez plus le robot de cuisine lorsque les pièces de l'appareil présentent des fissures ou des fentes ou se sont déformées.
- N'utilisez pas le presse-agrumes si la passoire tournante est endommagée.
- N'utilisez pas le robot de cuisine si les accessoires sont fortement salis.
- Ne remplissez pas des os, des arêtes ou autres éléments qui ne sont pas des aliments.
- Pour vider les plats, bols et le mixeur, utilisez une spatule en caoutchouc pour éviter de griffer les accessoires.
- Ne broyez jamais du chocolat, des glaçons ou des épices très durs comme par ex. des noix de muscat, avec les couteaux.
- Pour le mixage ou broyage, ne remplissez pas d'aliments congelés ou des aliments avec des noyaux durs comme par ex. des cerises.
- Respectez les valeurs de référence indiquées dans le tableau «Quantités, temps et fonctions» (voir paragraphe «Quantités, temps et fonctions»).

Mise en service

Familiarisez-vous avec les fonctions décrites dans ce mode d'emploi avant de mettre en service le robot de cuisine.

Vérifier le robot de cuisine et le contenu de la livraison

AVIS!
Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage négligemment avec un couteau bien aiguisé ou à l'aide d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager rapidement le robot de cuisine.
- Soyez très prudent lors de l'ouverture.

1. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figures A, B, C et D**).
2. Sortez le robot de cuisine de l'emballage et contrôlez si le socle 8 ou les accessoires présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pasecss le robot de cuisine. Adressez-vous au fabricant à l'aide de l'adresse de service indiquée sur le bon de garantie.

Premier nettoyage

- Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
- Avant la première utilisation, lavez tous les éléments du robot de cuisine comme décrit dans le chapitre «Nettoyage».

Installer le robot de cuisine

AVIS!
Risque d'endommagement!

Une installation non conforme du robot de cuisine peut entraîner des dommages.
- Installez le robot de cuisine sur une surface bien accessible, plane et stable.
- Ne posez pas le robot de cuisine sur le rebord ou les bords de la surface de travail.
- Ne posez jamais le robot de cuisine sur ou près de surfaces brûlantes (par ex. plaques de cuisinière, tuyaux de chauffage etc.).

- N'installez pas le robot de cuisine en-dessous d'une armoire suspendue ou dans un coin.
- N'utilisez jamais les plats dans une micro-onde.
- Tenez compte du fait que les couches de surface de meubles contiennent des additifs chimiques qui peuvent attaquer et ramollir les pieds en caoutchouc. Des résidus peuvent survenir de cette façon à la surface des meubles. Posez donc un support antidérapant sous le robot de cuisine.

Le robot de cuisine est équipé de ventouses qui offrent une assise stable.

- Placez le socle 8 sur une surface de travail la plus lisse possible.

Monter l'accessoire et le socle

AVIS!

- Veillez à ce que les accessoires et bols sont fermement reliés au socle.

Le robot de cuisine est équipé d'un dispositif de sécurité et ne peut fonctionner que si tous les accessoires et bols sont enclenchés dans la bonne position.

Sur le socle 8 se trouvent deux symboles (voir **figure I**):

- un verrou ouvert
- un verrou fermé

Sur le bol hachoir 6, le support du presse-agrumes 18 et le support mixeur/bol de broyage/hachoir 22 se trouve sur le bord inférieur également un symbole (voir **figure J**).

1. Montez le bol hachoir avec son support 7, le support du presse-agrumes ou le support mixeur/bol de broyage/hachoir sur le socle de manière à ce que la flèche désigne le point avec le verrou ouverte (voir **figure K**).
   Veillez lors du montage que l'accessoire s'engage bien dans le socle.
2. Tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.
   La flèche désigne maintenant sur le point avec le verrou fermé (voir **figure L**).

Vous avez monté avec succès l'accessoire et le socle.

Monter le bol hachoir

1. Posez le support de bol hachoir 7 sur le socle 8 (voir **figure A**).

2. Fixez le bol hachoir 6 sur le socle (voir paragraphe «Monter l'accessoire et le socle»).
3. Montez soit le support de lame de hachoir 9 ou 10 sur le support de bol hachoir ou le support de disque récepteur 5 avec le support 2, 3 ou 4.
   Si vous utilisez un support de lame de hachoir, poussez-la en bas jusqu'à la butée et remplissez les aliments à traiter dans le bol hachoir.
4. Placez le couvercle du hachoir 11 sur le bol hachoir. Veillez à ce que les cavités latérales sur le couvercle du hachoir soient guidées au-dessus des picots dans le bol hachoir.
5. Tournez le couvercle du hachoir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (voir **figure G**). Le robot de cuisine ne peut être démarré que lorsque le couvercle est enclenché.
6. Insérez le grand tube d'alimentation 12.
7. Insérez le petit tube d'alimentation 1 dans le grand tube d'alimentation de manière à ce qu'il dépasse du grand tube d'alimentation.
8. Tournez le petit tube d'alimentation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Vous avez monté avec succès le bol hachoir.

Fixer l'accessoire pour râper finement, râper en copeaux et la coupe en lamelles

Au lieu des supports de lame de hachoir 9 ou 10, le robot de cuisine peut être utilisé avec des accessoires pour râper finement 2, râper en copeaux 4 ou la coupe en lamelles 3.

1. Fixez l'accessoire souhaité sur le support de disque récepteur 5 en poussant d'abord le côté avec le ressort court dans la cavité.
2. Poussez le côté avec le ressort long vers le bas jusqu'à ce que l'accessoire est fermement logé dans le support de disque récepteur.
   L'accessoire et le support de disque récepteur forment le même niveau.

Avis: Pour enlever l'accessoire, appuyez sur l'arrière du ressort long.
L'accessoire ressort du support de disque récepteur.

Monter le presse-agrumes

1. Montez le bol presse-agrumes 17 dans le support du presse-agrumes 18 (voir **figure B**).
2. Posez l'insert de presse-agrumes 16 dans le bol presse-agrumes.
3. Appuyez fermement l'insert de presse-agrumes sur le support du presse-agrumes. Tournez en même temps légèrement l'insert de presse-agrumes. L'insert de presse-agrumes s'enclenche.

4. Placez le couvercle du bol presse-agrumes 15 sur le bol presse-agrumes de manière à ce que les languettes sur le couvercle rentrent dans les cavités dans le bol presse-agrumes.
5. Pliez les attaches sur le couvercle du bol presse-agrumes de manière à ce qu'elles s'accrochent. Poussez les attaches vers les côtés du bol presse-agrumes.
   Le robot de cuisine ne peut être démarré que lorsque les attaches sont dans cette position.
6. Placez le support du presse-agrumes sur le socle 8 comme décrit au paragraphe «Monter l'accessoire et le socle».

Vous avez monté avec succès le presse-agrumes.

Monter le mixeur

1. Placez le mixeur 21 sur le support mixeur/hachoir 22 (voir **figure C**).
2. Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche en bas du mixeur désigne l'espace entre les deux traits sur le support mixeur/hachoir (voir **figure H**). Sinon, il peut y avoir une fuite de liquide.
3. Placez le mixeur sur le socle 8 comme décrit au paragraphe «Monter l'accessoire et le socle».
4. Remplissez le mixeur avec les aliments à traiter.
5. Placez le couvercle du mixeur 20 sur le mixeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (voir **figure G**).
6. Insérez la fermeture remplissage/verre mesureur 19 dans l'ouverture de remplissage sur le couvercle du mixeur.

Vous avez monté avec succès le mixeur.

Monter le bol de broyage

1. Remplissez le bol de broyage 23 avec les aliments à traiter.
2. Placez le support bol de broyage/hachoir 22 sur le bol de broyage et serrez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (voir **figure D**).
3. Placez le bol de broyage sur le socle 8 comme décrit au paragraphe «Monter l'accessoire et le socle».

Vous avez monté avec succès le bol de broyage.

Brancher le robot de cuisine

Avant de brancher le robot de cuisine sur le réseau électrique, le régulateur de vitesse 25 doit être sur position «STOP» (voir **figure E**).

1. Vérifiez la position du régulateur de vitesse.

2. Mettez le régulateur de vitesse en position «STOP» en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
3. Ne branchez le robot de cuisine que sur une prise électrique bien accessible dont la tension correspond à l'indication sur la plaque d'identification du robot de cuisine.

Vous pouvez commencer maintenant à traiter des aliments.

Utilisation

Élément de commande multifonctions

AVIS!
Risque d'endommagement en cas de surchauffe!

Le robot de cuisine est conçu pour une utilisation permanente de 3 minutes max. N'utilisez pas le robot de cuisine pendant plus de 3 minutes sans interruption, ceci peut provoquer des dommages.

- Respectez toujours la durée d'utilisation maximale de 3 minutes, pour l'utilisation du mixeur 90 secondes.
- Interrompez l'utilisation après 3 minutes max.; pour l'utilisation du mixeur après 90 secondes max. Laissez refroidir le robot de cuisine pendant 8 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Si le robot de cuisine s'arrête pendant l'utilisation, la protection moteur automatique a été activée. Laissez refroidir le robot de cuisine pendant 20 à 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Utilisez l'élément de commande multifonctions pour la mise en marche/à l'arrêt du robot de cuisine, pour régler la vitesse ainsi que pour régler des fonctions (voir **figure E**).

Touche marche/arrêt

Dès que le robot de cuisine est branché sur le réseau électrique, il se trouve en mode veille. La touche marche/arrêt 26 s'allume brièvement pendant 3 secondes.

- Appuyez sur la touche marche/arrêt.
  Le robot de cuisine est maintenant opérationnel. La touche marche/arrêt est allumée en permanence en bleu; les touches «SMOOTHIE», «INTERVAL» et «PULSE» clignotent en rouge.

– Ré-appuyez sur la touche marche/arrêt pour remettre le robot de cuisine en mode veille.

Régulateur de vitesse

AVIS!
Risque d'endommagement par position instable!
Le réglage inapproprié de la vitesse peut provoquer des mouvements du robot de cuisine sur le fond.
– Lors de la fabrication de pâtes épaisses, n'utilisez que la vitesse la plus basse «MIN».

En tournant le régulateur de vitesse 25, vous pouvez régler la vitesse du moteur en continu. Dépendant de la vitesse réglée, une ou plusieurs DEL s'allument.

– Tournez le régulateur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour démarrer le moteur du robot de cuisine.
– Mettez le régulateur de vitesse en position «MIN» pour utiliser le robot de cuisine à la vitesse la plus basse. Une DEL s'allume.
– Mettez le régulateur de vitesse en position «MAX» pour utiliser le robot de cuisine à la vitesse la plus élevée. Toutes les cinq DEL s'allument.
– Tournez le régulateur de vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la vitesse.
– Tournez le régulateur de vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position «STOP» pour arrêter le robot de cuisine.
Le moteur tourne encore un moment avant de s'arrêter.

Avis: En actionnant le régulateur de vitesse, les fonctions «SMOOTHIE» et «INTERVAL» sont interrompues. Les réglages du régulateur de vitesse sont prioritaires à ces fonctions.

Touche «SMOOTHIE»

Utilisez la fonction «SMOOTHIE» pour la préparation de par ex. des milk-shakes, smoothies ou de la pâte à crêpes.

– Appuyez sur la touche «SMOOTHIE». Le robot de cuisine fonctionne avec une vitesse et durée préréglées. La touche «SMOOTHIE» s'allume en rouge pour la durée de la fonction.
– Appuyez à nouveau sur la touche «SMOOTHIE» ou tournez le régulateur de vitesse en position «STOP», pour arrêter la fonction.

Touche «INTERVAL»

Utilisez la fonction «INTERVAL» par ex. pour la préparation d'aliments à consistance solide pour lesquels les couteaux tournent librement après une courte durée de fonctionnement.

– Appuyez sur la touche «INTERVAL» pour utiliser le robot de cuisine dans des intervalles préréglés.
  Le moteur démarre pendant env. 3 secondes à vitesse maximale, arrête ensuite pour env. 3 secondes, pour fonctionner ensuite à nouveau à vitesse maximale.
  La touche «INTERVAL» s'allume en rouge pour la durée de la fonction.
– Appuyez à nouveau sur la touche «INTERVAL» ou tournez le régulateur de vitesse en position «STOP», pour arrêter la fonction.

Touche «PULSE»

Utilisez la fonction «PULSE» pour la préparation de nourritures

- qui sont traitées rapidement à vitesse maximale.
- dont la durée de préparation varie.
- auxquelles on ajoute en cas de besoin d'autres ingrédients.

– Appuyez et restez appuyé sur la touche. Tant que vous restez appuyé sur la touche, le moteur tourne à vitesse maximale.
– Relâchez la touche pour arrêter le moteur du robot de cuisine.

Avis: Pour broyer par ex. des amandes, un appui court et répété de la touche est suffisant.

Utiliser les supports de lame de hachoir

AVIS!
Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme du robot de cuisine peut l'endommager.

– Ne remplissez des aliments dans le bol que jusqu'à la marque 1200 ml.

Utilisez le support de lame de hachoir en acier 9 pour hacher, broyer ou mélanger des aliments, pâte à biscuit ou autres pâtes légères. Le support de lame de hachoir en plastique 10 sont adaptées pour pétrir de la pâte.

1. Placez le bol hachoir 6 avec le support de bol hachoir 7 et le support de lame de hachoir en plastique ou en acier sur le socle 8 (voir **figure A**).
2. Remplissez le bol hachoir avec les aliments à traiter.
3. Fermez le bol hachoir avec le couvercle du hachoir 11.

4. Appuyez sur la touche «PULSE» ou réglez le régulateur de vitesse 25 à une vitesse élevée pour traiter les aliments. Ne dépassez pas le temps d'utilisation maximal de 3 minutes.

Conseil: Vous pouvez remplir d'autres ingrédients par l'ouverture du couvercle du hachoir ou par l'ouverture du grand tube d'alimentation 12 même pendant le fonctionnement.

Utiliser l'accessoire pour râper finement, râper en copeaux et la coupe en lamelles

AVIS!
Risque d'endommagement!

Une vitesse trop élevée en râpant ou en coupant en lamelles peut endommager le robot de cuisine.
- Pour ce type de préparation, utilisez le robot de cuisine toujours à une vitesse basse à moyenne.
- Arrêtez le broyage dès que les aliments ont atteint la marque 1200 ml.

Les accessoires 2, 3 ou 4 sont adaptés entre autres

- pour couper en tranches ou lamelles des carottes ou pommes de terre.
- pour râper du fromage dur.
- pour râper des légumes.

1. Placez le bol hachoir 6 avec le support de disque récepteur 5 et les accessoire pour râper finement, râper en copeaux ou la coupe en lamelles sur le socle 8.
2. Fermez le bol hachoir avec le couvercle du hachoir 11.
3. Démarrez le robot de cuisine et mettez le régulateur de vitesse 25 à une vitesse basse à moyenne.
4. Insérez par l'ouverture dans le couvercle du hachoir des aliments et poussez-les légèrement avec le tube d'alimentation 1 ou 12 vers le bas. Respectez le temps d'utilisation maximal de 3 minutes.

Utiliser le presse-agrumes

AVIS!
Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme du robot de cuisine peut l'endommager.

- Enlevez avant le traitement des ingrédients tous les noyaux ainsi que des peaux dures de fruits ou légumes comme par ex. l'ananas, le melon etc.
- Placez un récipient adapté en-dessous de l'ouverture de sortie du bol presse-agrumes.
- Éteignez toujours le robot de cuisine et retirez la fiche réseau de la prise électrique lorsque l'ouverture de sortie est bouchée, encas de vibration forte du robot de cuisine, ou lorsque le bol presse-agrumes est plein de résidus de pressage.

Utilisez le presse-agrumes lorsque vous voulez pressez des fruits ou légumes.

1. Posez le presse-agrumes sur le socle 8 (voir **figure B**).
2. Lavez les fruits et légumes et coupez-les en petits morceaux pour qu'ils passent par l'ouverture dans le couvercle du bol presse-agrumes 15.
3. Démarrez le robot de cuisine et mettez le régulateur de vitesse 25 à une vitesse élevée ou en position «MAX».
4. Poussez les fruits et légumes lentement et régulièrement avec l'alimentation combinée 14 par l'ouverture dans le couvercle du bol presse-agrumes dans le bol presse-agrumes. Pour presser des tomates, le poids propre de l'alimentation combinée est suffisant.
   Respectez le temps d'utilisation maximal de 3 minutes.
5. Interrompre le pressage dès que le bol presse-agrumes 17 est plein de résidus de pressage. Éteignez le robot de cuisine et retirez la fiche réseau de la prise électrique.
6. Ouvrez les attaches du bol presse-agrumes et enlevez l'insert de presse-agrumes 16 et le bol presse-agrumes.
7. Videz le bol presse-agrumes et rincez l'insert de presse-agrumes sous l'eau courante.
8. Remontez le presse-agrumes pour presser d'autres fruits et légumes.

Conseil: Utilisez des fruits et légumes bien mûrs.
Ne stockez jamais du jus fraîchement pressé plus de 1 à 2 jours au frigidaire.
L'alimentation combinée peut être utilisée comme récipient de conservation. Fermez pour ceci l'alimentation combinée avec le couvercle 13.

Utiliser le mixeur

AVIS!
Risque d'endommagement!

Toute manipulation non conforme du robot de cuisine peut provoquer des dommages.

- N'ouvrez jamais le couvercle du mixeur pendant le mixage.
- Assurez-vous avant la mise en marche du robot de cuisine qu'il n'y a pas de couverts ou objets similaires dans le mixeur.
- Respectez les limites de remplissage. Utilisez le mixeur avec au moins 300 ml de liquide. Ne remplissez pas plus de liquide dans le mixeur que jusqu'à la marque 1500 ml.

Utilisez le mixeur 21 pour la préparation de cocktails, sauces ou aliments pour bébés.

1. Posez le mixeur sur le socle 8 (voir **figure C**).
2. Remplissez les aliments à mixer ainsi qu'une quantité de liquide d'au moins 300 ml dans le mixeur.
3. Fermez le mixeur avec le couvercle du mixeur 20 et la fermeture de remplissage 19.
4. Sélectionnez une vitesse adaptée à la consistance et quantité des aliments. La durée d'utilisation maximale est de 90 secondes.

Conseil: Vous pouvez continuer à ajouter des ingrédients pendant le mixage. Enlevez pour ceci la fermeture de remplissage. Ajoutez les ingrédients éventuellement coupés en petits morceaux par l'ouverture de remplissage dans le couvercle du mixeur et refermez le mixeur avec la fermeture de remplissage.
Utilisez la fermeture de remplissage comme verre mesureur.
Ne conservez des préparations fraîches pas dans le mixeur et pas plus de 1 à 2 jours au frigidaire.

Utiliser le bol de broyage

AVIS!
Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme du robot de cuisine peut l'endommager.

- Assurez-vous avant la mise en marche du robot de cuisine qu'il n'y a pas d'objets durs comme par ex. des coquilles de noix, couverts ou similaires dans le bol de broyage.
- Ne broyez pas plus de 200 g d'aliments par broyage.
- Ne dépassez jamais la durée d'utilisation maximale de 20 secondes pour le broyage d'aliments secs avec la fonction «PULSE».

Utilisez le bol de broyage 23 pour broyer des noix, légumes secs etc.

1. Versez les aliments dans le bol de broyage.
2. Fermez le bol de broyage avec le support bol de broyage/hachoir 22.
3. Posez le bol de broyage sur le socle 8 (voir **figure D**).
4. Sélectionnez pour le broyage la fonction «PULSE».

Conseil: Le bol de broyage peut être utilisé comme récipient de conservation. Fermez-le pour ceci avec le couvercle de conservation d'arôme 24.

Quantités, temps et fonctions

Accessoires	Aliments	Quantité	Durée (en secondes)	Fonction
Support de lame de hachoir, acier 9	Oignon	800 g	5 x 1	PULSE
	Viande	500 g	5 x 1	PULSE
	Persil	100 g	30	PULSE
	Pâte à biscuit	800 g	90 – 120	MAX / niveau 5
	Pâte épaisse à œufs	800 g	90 – 120	MAX / niveau 5

Accessoires	Aliments	Quantité	Durée (en secondes)	Fonction
Support de lame de hachoir, plastique 10	Pétrir pâte	800 g	90 – 120	Niveau 1 – 2
Accessoire pour la coupe en lamelles 4	Carotte	1000 g	30 – 60	Niveau 1 – 3
	Concombre	2 pièces	30 – 60	Niveau 1 – 3
	Oignon	750 g	30 – 60	Niveau 1 – 3
	Pomme de terre	1000 g	30 – 60	Niveau 1 – 3
Accessoire pour râper en copeaux 3	Carotte	1000 g	30 – 60	Niveau 1 – 4
	Fromage dur (parmesan, vieux gouda)	250 g	30 – 60	MIN / niveau 1
	Concombre	2 pièces	30 – 60	Niveau 1 – 2
	Pomme de terre	1000 g	30 – 60	Niveau 1 – 2
Accessoire pour râper finement 2	Carotte	500 g	30 – 60	Niveau 1 – 5
	Pomme de terre	500 g	30 – 60	Niveau 1 – 5
Mixeur 21	Pâte à crêpes	300 – 1500 g	max. 90	SMOOTHIE
	Smoothie	300 – 500 g	max. 90	SMOOTHIE
	Aliments pour bébés	300 – 800 g (50 % d'aliments, 50 % d'eau)	max. 60	INTERVAL et PULSE
Presse-agrumes 17	Tomate	1000 g	120	Niveau 2 – 3
	Pomme	1000 g	120	Niveau 3 – 4
	Carotte	1000 g	120	Niveau 5

Accessoires	Aliments	Quantité	Durée (en secondes)	Fonction
Bol de broyage 23	Amande	200 g	max. 20	PULSE
	Aliments pour bébés	< 300 g (50 % d'aliments, 50 % d'eau)	max. 60	INTERVAL et PULSE

Conseil: Pour le traitement d'aliments de consistance similaire, référez-vous à ce tableau.

Nettoyage

AVERTISSEMENT!
Risque de court-circuit!

L'eau infiltrée dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Éteignez toujours le robot de cuisine et retirez la fiche réseau de la prise électrique, lorsque vous nettoyez le robot de cuisine.
- Ne nettoyez jamais le socle du robot de cuisine en-dessous de l'eau courante. Ne le plongez pas dans l'eau, dans des produits de nettoyage ou autres liquides (voir **figure F**).
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau dans le boîtier.
- N'utilisez pas de nettoyant à vapeur pour le nettoyage.

AVIS!
Risque d'endommagement!

Toute manipulation non conforme du robot de cuisine peut provoquer des dommages.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ou chimique, des ustensiles de nettoyage tranchants ou métalliques tel qu'un couteau, une spatule dure ou similaire. N'utilisez également pas de produit à récurer ou des éponges dures. La surface pourrait devenir mate et griffée.
- Ne mettez en aucun cas le socle dans le lave-vaisselle. Cela le détruirait.

Nettoyez le robot de cuisine immédiatement après chaque utilisation.

1. Avant le nettoyage, retirez la fiche réseau de la prise électrique.
2. Enlevez les supports et accessoires du socle 8.
3. Nettoyez le socle avec un chiffon propre et humide.
4. Rincez les supports et autres accessoires avec de l'eau chaude et un peu de produit de vaisselle. Utilisez pour des résidus d'aliments qui collent fortement, un chiffon doux.
5. Séchez soigneusement le socle et les accessoires avec un chiffon doux.

Conseil: Si les accessoires du robot de cuisine sont colorés par ex. par de la carotène, essuyez-les avec un peu d'huile végétale.

Rangement

AVIS!
Risque d'endommagement!

Si vous entreposez le robot de cuisine de manière non conforme, il peut être endommagé.

- Entreposez le robot de cuisine dans un endroit propre, sec et à l'abri du gel.

- Assurez-vous que le socle 8 et les accessoires sont complètement secs.
- Laissez refroidir éventuellement complètement le robot de cuisine.
- Enroulez le câble électrique sans l'emmêler ou le plier.

- Conservez le robot de cuisine à un endroit à l'intérieur en dehors de la portée des enfants.
- Si possible, conservez le robot de cuisine dans l'emballage d'origine pour l'entreposer de manière adéquate, et pour le protéger de poussière et d'éclaboussures d'eau.

Recherche d'erreurs

Certaines pannes peuvent être provoquées par des petites erreurs que vous pouvez réparer vous-même. Suivez pour ceci les consignes dans le tableau suivant.

Si la panne sur le robot de cuisine ne peut pas être réparée de cette façon, contactez le service après-vente. Ne réparez en aucun cas le robot de cuisine vous-même.

	Problème	Origines possibles	Suppression des problèmes
1.	Il est impossible de mettre en marche le robot de cuisine.	Le dispositif de sécurité est actif. L'accessoire ou couvercle n'est pas correctement enclenché.	Montez correctement l'accessoire ou le couvercle (voir paragraphe „Monter l'accessoire et le socle“).
		La fiche réseau n'est pas branchée correctement.	Vérifiez que la fiche réseau est correctement branchée.
		Le robot de cuisine est en mode veille.	Appuyez sur la touche marche/arrêt 26 (voir paragraphe «Élément de commande multifonctions»).
2.	Le robot de cuisine s'arrête subitement.	Le robot de cuisine est surchargé.	Éteignez le robot de cuisine, débranchez-le du réseau électrique et laissez-le refroidir (voir paragraphe «Élément de commande multifonctions»).
			Réduisez la quantité de préparation.
		Le dispositif de sécurité est actif pour vibration.	Remontez encore une fois correctement l'accessoire (voir paragraphe „Monter l'accessoire et le socle“).

	Problème	Origines possibles	Suppression des problèmes
3.	Odeur inhabituelle.	Le robot de cuisine est surchargé.	Éteignez le robot de cuisine, débranchez-le du réseau électrique et laissez-le refroidir pendant 60 minutes (voir paragraphe «Élément de commande multifonctions»).

Données techniques

Modèle:	GT-FP-05CH
No d'article:	92341
Tension d'alimentation:	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance:	820 – 1100 W
Quantité de remplissage maximale mixeur:	1500 ml
Bol hachoir:	1200 ml
Verre mesureur:	60 ml
Longueur câble électrique:	1 m
Classe de protection:	2

Déclaration de conformité

CE Ce produit est certifié conforme aux normes prévues par la loi.
Vous trouverez la déclaration de conformité intégrale sur Internet à l'adresse www.gt-support.de.

Élimination

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)

Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers!
Si un jour le robot de cuisine ne peut plus être utilisé, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les appareils, séparés des déchets ménagers** à par ex. un centre de collecte de sa commune/ son quartier. Ceci garantit un recyclage approprié des appareils usagés dans un circuit d'élimination respectueux de l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont identifiés avec le symbole représenté en haut.

Sommario

Panoramica prodotto **4**
Utilizzo **5**
Dotazione/Parti dell'apparecchio **58**
Codici QR **59**
In generale **60**
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso 60
Descrizione pittogrammi 60
Sicurezza **61**
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso 61
Note relative alla sicurezza 61
Messa in funzione **65**
Controllare il robot da cucina e la dotazione 65
Lavaggio preliminare 66
Posizionare il robot da cucina 66
Montare l'accessorio e la base 67
Posizionare la ciotola di taglio 67
Posizionare la centrifuga 68
Posizionare il frullatore 68
Posizionare il macinino 69
Collegare il robot da cucina 69
Utilizzo **70**
Elemento di controllo multifunzione 70
Utilizzare l'inserto della lame di taglio 72
Utilizzare l'inserto per grattugiare, sminuzzare e affettare 73
Utilizzare la centrifuga 73
Utilizzare il frullatore 74
Utilizzare il macinino 75
Quantità, durata e funzioni 76
Pulizia **77**
Conservazione **78**
Ricerca anomalie **79**
Dati tecnici **80**
Dichiarazione di conformità **80**
Smaltimento **80**
Garanzia **83**
Tagliando di garanzia 83
Condizioni di garanzia 86

Dotazione/Parti dell'apparecchio

1. Pestello, piccolo
2. Inserto per grattugiare
3. Inserto per sminuzzare
4. Inserto per affettare
5. Disco per inserti
6. Ciotola di taglio
7. Accessorio della ciotola di taglio
8. Base
9. Inserto della lama di taglio, acciaio
10. Inserto della lama di taglio, plastica
11. Coperchio della ciotola di taglio
12. Pestello, grande
13. Coperchio
14. Pestello combinato
15. Coperchio della ciotola della centrifuga
16. Inserto della centrifuga
17. Ciotola della centrifuga
18. Accessorio della centrifuga
19. Tappo/misurino
20. Coperchio del frullatore con apertura di riempimento
21. Frullatore
22. Inserto per frullatore/macinino/lama
23. Macinino
24. Coperchio salva-aroma
25. Regolatore di velocità
26. Tasto on/off

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori, se cercate garanzie dei produttori o centri di assistenza o se desiderate vedere comodamente un video-tutorial – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR= Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.
Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Aldi.*

Il portale di assistenza Aldi

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Aldi all'indirizzo www.aldi-service.ch.

* Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso

Le presenti istruzioni per l'uso appartengono al presente robot da cucina multifunzione con centrifuga di alta qualità. Contiene informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Per migliorare la comprensione, d'ora innanzi il robot da cucina multifunzione con centrifuga di alta qualità verrà chiamato “robot da cucina”.

Prima di mettere in funzione il robot da cucina leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare ferimenti gravi o danni al robot da cucina.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione del robot da cucina a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni per l'uso, sul robot da cucina stesso o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.

AVVERTENZA! Questa parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.

AVVISO! Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose o fornisce ulteriori indicazioni relative all'assemblaggio o al funzionamento.

Dichiarazione di conformità (vedi capitolo “Dichiarazione di conformità”): I prodotti marchiati con questo simbolo sono conformi alla direttiva UE.

Il sigillo “sicurezza testata” (pittogramma GS) certifica, che un prodotto risponde ai requisiti richiesti dalla legge tedesca relativa alla sicurezza dei prodotti (ProdSG). Anche il pittogramma GS indica che, in caso di utilizzo conforme e non conforme prevedibile del prodotto contrassegnato, la sicurezza e la salute dell'utilizzatore non sono a rischio. Si tratta di una certificazione volontaria inerente la sicurezza.

Il robot da cucina è conforme alla classe di protezione 2.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il robot da cucina è progettato esclusivamente per preparare (mescolare, tritare e spremere) alimenti e bevande. È destinato soltanto all'uso in ambito privato e non all'uso commerciale, ad esempio in ristoranti o edifici simili.

Utilizzare il robot da cucina esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. Il robot da cucina non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Note relative alla sicurezza

AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete può provocare scosse elettriche. Dato che il robot da cucina lavora a una tensione di rete elevata, toccare pezzi sottoposti a tensione può provocare ferimenti gravi o portare alla morte.

- Collegare il robot da cucina solo a una presa di corrente installata correttamente e facilmente accessibile con la tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere accessibile anche dopo il collegamento, in modo da poter staccare rapidamente dalla rete di alimentazione il robot da cucina in caso di incidente.

- Verificare regolarmente la presenza di danni sul robot da cucina e sul cavo di alimentazione. Non usare il robot da cucina se presenta danni visibili e se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Non aprire l'involucro, bensì far eseguire la riparazione da personale qualificato. Rivolgersi ad un'officina specializzata. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non corretto o errato utilizzo, si escludono responsabilità e diritti di garanzia.
- Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che corrispondono alle specifiche originali dell'apparecchio.
- Spegnere sempre il robot da cucina e togliere la spina dalla presa di corrente quando non si utilizza il robot da cucina o se si verifica un guasto o si montano o si smontano le parti dell'apparecchio che sono mobili durante il funzionamento.
- Mai toccare la spina con mani umide. Azionare il robot da cucina con le mani asciutte.
- Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- Tenere il robot da cucina, la spina o il cavo di alimentazione al di fuori dalla portata di fuochi aperti e superfici roventi.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su spigoli vivi. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima di qualunque utilizzo.
- Utilizzare il robot da cucina solo in ambienti chiusi. Non utilizzarlo in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Non utilizzare mai il robot da cucina in posizione tale che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non toccare mai con le mani l'apparecchio caduto in acqua. In tale eventualità sfilare subito la spina.
- Fare in modo che bambini non possano infilare oggetti nel robot da cucina.

AVVERTENZA!
Pericolo per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, psichiche, sensoriali o mentali!

I bambini spesso non riconoscono il pericolo o lo sottovalutano. Se i bambini hanno accesso senza supervisione al robot da cucina o al materiale di imballaggio, possono ferirsi gravemente o soffocare.

- I bambini non devono utilizzare il robot da cucina. Questo riguarda anche la pulizia e la manutenzione.
- Tenere il robot da cucina e il suo cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai incustodito il robot da cucina mentre funziona.
- Scollegare sempre il robot da cucina dalla rete di alimentazione in assenza di supervisione.
- Assicurarsi che i bambini non abbiano accesso al robot da cucina se non sorvegliati.
- Non permettere ai bambini di giocare con il robot da cucina.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio. Potrebbero restarvi intrappolati e soffocare. Assicurarsi che non si infilino la busta dell'imballaggio sulla testa.
- Il robot da cucina può essere utilizzato da persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali, come anche da persone senza esperienza/conoscenza, a condizione che durante l'utilizzo vengano supervisionati o se loro è stato spiegato l'utilizzo sicuro del robot da cucina e i rischi connessi al suo utilizzo.

AVVERTENZA!
Pericolo di ferimento!

Il robot da cucina è dotato di lame affilate e inserti. Le parti dell'apparecchio si muovono ad alta velocità. Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso potrebbe provocare danneggiamenti del robot da cucina.

- Prestare molta attenzione quando si inserisce o si sostituiscono gli accessori, quando si rimuove il cibo e si effettua la pulizia.
- Non toccare mai le lame di taglio o altre parti taglienti dell'apparecchio a mani nude.

- Il motore nella base ruota per un attimo anche dopo essere stato spento. Procedere alla rimozione solo al completo arresto del motore.
- Non toccare le parti mobili dell'apparecchio né tentare di fermare le parti dell'apparecchio a mano o con altri oggetti.
- Prestare attenzione che capelli lunghi, gioielli o abiti non vengano a contatto con le parti mobili dell'apparecchio.
- Non toccare con le mani in frullatore, la ciotola della centrifuga o la ciotola di taglio se sono inseriti sulla base e il robot da cucina è collegato alla rete elettrica.
- Spingere gli alimenti con il pestello nella ciotola. Non spingere mai gli alimenti con le mani o altri oggetti nella ciotola.
- Non usare utensili da cucina per mescolare o recuperare gli alimenti finché gli accessori sono posizionati sulla base e il robot da cucina è collegato alla rete elettrica.
- Accendere il robot da cucina solo dopo aver coperto l'accessorio con il relativo coperchio.
- Aprire il coperchio quando la lama di taglio e gli inserti sono completamente fermi.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali forniti alla consegna. In caso di incidenti o danni riconducibili ad accessori non originali decade ogni copertura.
- Non escludere il circuito di sicurezza con modifiche meccaniche o elettriche sul robot da cucina.
- Non spostare il robot da cucina durante l'uso.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.

AVVERTENZA!
Pericolo d'incendio!

Il collegamento errato del robot da cucina alla rete elettrica, il sovraccarico o un malfunzionamento possono provocare un incendio.

- Utilizzare solo adattatori o prolunghe che rispettano le norme di sicurezza.
- Non utilizzare il robot da cucina con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!
L'uso improprio può danneggiare il robot da cucina.

- Non esporre mai il robot da cucina a temperature elevate (riscaldamento ecc.) o a fattori atmosferici (ad es. pioggia). Non versare liquidi nella base.
- Non utilizzare più il robot da cucina se i suoi componenti sono screpolati o spaccati, o se si sono deformati.
- Non utilizzare la centrifuga se il setaccio rotante è danneggiato.
- Non utilizzare il robot da cucina se l'accessorio è molto sporco.
- Non inserire ossa, lische di pesce o altro che non sia cibo.
- Utilizzare una spatola in gomma per svuotare ciotole, tazze e frullatore per evitare di graffiare gli accessori.
- Non tritare mai con le lame di taglio cioccolato, ghiaccio o spezie dure come noce moscata.
- Non inserire mai alimenti surgelati o con noccioli duri, come ad es. le ciliege, da tritare o miscelare.
- Rispettare i valori approssimativi specificati nella tabella “Quantità, durata e funzioni” (vedi paragrafo “Quantità, durata e funzioni”).

Messa in funzione

Familiarizzare con le funzioni descritte in queste istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il robot da cucina.

Controllare il robot da cucina e la dotazione

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!
Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti senza prestare sufficiente attenzione, è possibile danneggiare subito il robot da cucina.
- Nell'aprire la confezione fare molta attenzione.

1. Controllare se la fornitura è completa (vedi **figura A, B, C e D**).
2. Spacchettare il robot da cucina e controllare se la base 8 o i suoi componenti presentano danni. In tale eventualità non utilizzare il robot da cucina. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore indicato nel tagliando di garanzia.

Lavaggio preliminare

- Rimuovere l'imballo e tutte le pellicole protettive.
- Prima del primo utilizzo, lavare tutti i pezzi del robot da cucina come descritto al capitolo “Pulizia”.

Posizionare il robot da cucina

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

L'installazione non corretta del robot da cucina può causare danni.

- Collocare il robot da cucina su un piano di lavoro orizzontale, stabile e agevolmente accessibile.
- Non collocare il robot da cucina sul bordo o sugli spigoli del piano di lavoro.
- Non collocare mai il robot da cucina sopra o vicino a superfici calde (ad es. fornelli, tubi di riscaldamento ecc.).
- Non posizionare il robot da cucina sotto un pensile o in un angolo.
- Non utilizzare mai le ciotole in un forno a microonde.
- Notare che a volte i rivestimenti superficiali dei mobili contengono additivi chimici che corrodono e ammorbidiscono i piedini in gomma del robot da cucina. In questo modo, possono rimanere residui sulla superficie. Posizionare quindi sotto il robot da cucina una superficie antiscivolo.

Il robot da cucina è dotato di ventose che offrono una presa sicura.

- Posizionare la base 8 su una superficie di lavoro molto liscia.

Montare l'accessorio e la base

AVVISO!

– Assicurarsi che gli accessori e le ciotole siano fissati alla base.

Il robot da cucina è dotato di un circuito di sicurezza e può essere azionato solo quando tutti gli accessori e le ciotole sono bloccate nella postion corretta.

Sulla base 8 sono presenti due simboli (vedi **figura I**):

- un lucchetto aperto
- un lucchetto chiuso

Anche sulla parte inferiore della ciotola di taglio 6, dell'accessorio della centrifuga 18 e dell'inserto per frullatore/macinino/lama 22 si trova un simbolo (vedi **figura J**).

1. Posizionare la ciotola di taglio con l'accessorio della ciotola di taglio 7, l'accessorio della centrifuga, il inserto per frullatore/macinino/lama sulla base in modo che la freccia indichi il punto con il lucchetto aperto (vedi **figura K**).
   Prestare attenzione che l'accessorio si inserisca nella base.
2. Ruotare l'accessorio in senso orario fino a farlo scattare in posizione.
   La freccia punta ora sul punto con il lucchetto chiuso (vedi **figura L**).

L'accessorio e la base sono stati montati correttamente.

Posizionare la ciotola di taglio

1. Poggiare l'accessorio della ciotola di taglio 7 sulla base 8 (vedi **figura A**).
2. Fissare la ciotola di taglio 6 sulla base (vedi paragrafo "Montare l'accessorio e la base").
3. Posizionare l'inserto della lama di taglio 9 o 10 sull'accessorio della ciotola di taglio o il disco per inserti 5 insieme all'inserto 2, 3 o 4.

   Se si utilizza l'inserto della lama di taglio, spingerlo completamente verso il basso fino all'arresto e inserire il cibo da preparare nella ciotola di taglio.
4. Posizionare il coperchio della ciotola di taglio 11 sulla ciotola di taglio. Assicurarsi che gli incavi laterali sul coperchio della ciotola di taglio siano ben inseriti negli intagli della ciotola di taglio.
5. Ruotare il coperchio della ciotola di taglio in senso orario fino a quando non scatta in posizione (vedi **figura G**). Il robot da cucina può avviarsi solo con il coperchio agganciato.
6. Inserire il pestello grande 12.
7. Inserire il pestello piccolo 1 nel pestello grande in modo che sporga dal pestello grande.

8. Ruotare il pestello piccolo in senso orario fino a quando non scatta in posizione.

La ciotola di taglio è stata inserita correttamente.

Fissare l'inserto per grattugiare, sminuzzare e affettare

Al posto dell'inserto lama da taglio 9 o 10 è possibile utilizzare il robot da cucina con gli inserti per grattugiare 2, affettare 4 e sminuzzare 3.

1. Fissare l'inserto desiderato nel disco per inserti 5, facendo scorrere il lato con la molla corta nella cavità.
2. Spingere la parte con la molla lunga finché l'inserto non si inserisce completamente nel disco per inserti.
   L'inserto e il disco per inserti si trovano allo stesso livello.

Avviso: Per rimuovere l'inserto, premere sul lato posteriore contro la molla lunga. L'inserto salterà fuori dal disco per inserti.

Posizionare la centrifuga

1. Inserire la ciotola della centrifuga 17 nell'accessorio della centrifuga 18 (vedi **figura B**).
2. Inserire l'inserto della centrifuga 16 nella ciotola della centrifuga.
3. Spingere con forza l'inserto della centrifuga sull'accessorio della centrifuga. Ruotare leggermente l'inserto della centrifuga. L'inserto della centrifuga si inserisce.
4. Posizionare il coperchio della ciotola della centrifuga 15 sulla ciotola della centrifuga in modo che le linguette sul coperchio si inseriscano negli intagli della ciotola della centrifuga.
5. Piegare le linguette in modo che si inseriscano sul coperchio della ciotola della centrifuga. Premere le linguette sui lati sulla ciotola della centrifuga.
   Il robot da cucina può essere avviato solo con le linguette in questa posizione.
6. Inserire l'accessorio della centrifuga sulla base 8, come descritto nella sezione “Montare l'accessorio e la base”.

La centrifuga è stata montata correttamente.

Posizionare il frullatore

1. Poggiare il frullatore 21 sull'accessorio del frullatore/lame 22 (vedi **figura C**).
2. Ruotare il frullatore in senso orario fino a quando la freccia sulla parte inferiore del frullatore si trova tra le due linee sull'accessorio del frullatore/lame (vedi **figura H**). In caso contrario, può fuoriuscire del liquido.
3. Inserire il frullatore sulla base 8, come descritto nella sezione “Montare l'accessorio e la base”.

4. Riempire il frullatore con gli alimenti da preparare.
5. Posizionare il coperchio del frullatore 20 sul frullatore e ruotarlo fino all'arresto in senso orario (vedi **figura G**).
6. Inserire il tappo/misurino 19 nell'apertura di riempimento sul coperchio del frullatore.

Il frullatore è stato montato correttamente.

Posizionare il macinino

1. Riempire il macinino 23 con gli alimenti da preparare.
2. Posizionare l'accessorio del frullatore/macinino/lama 22 sul macinino e ruotarlo in senso orario (vedi **figura D**).
3. Inserire il macinino sulla base 8, come descritto nella sezione “Montare l'accessorio e la base”.

Il macinino è stato montato correttamente.

Collegare il robot da cucina

Prima di collegare il robot da cucina alla rete di alimentazione, il regolatore di velocità 25 deve trovarsi in posizione “STOP” (vedi **figura E**).

1. Controllare la posizione del regolatore di velocità.
2. Posizionare il regolatore di velocità in posizione “STOP” girando il regolatore fino all'arresto in senso antiorario.
3. Collegare il robot da cucina a una presa di corrente facilmente accessibile con la tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta del robot da cucina.

È ora possibile iniziare a preparare gli alimenti.

Utilizzo

Elemento di controllo multifunzione

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento per surriscaldamento!

Il robot da cucina è progettato per essere utilizzato in modo continuo per massimo 3 minuti. Non utilizzare il robot da cucina per più di 3 minuti senza interruzione, in quanto può causare danni.

- Considerare sempre il tempo di funzionamento massimo di 3 minuti, con il frullatore 90 secondi.
- Interrompere il funzionamento dopo almeno 3 minuti; se si utilizza il frullatore, dopo un massimo di 90 secondi. Lasciar raffreddare il robot da cucina 8 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.
- Se il robot da cucina si arresta durante il funzionamento, si è attivata la protezione automatica del motore. Lasciar raffreddare il robot da cucina 20 – 30 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.

Utilizzare l'elemento di controllo multifunzione per accendere/spegnere il robot da cucina, per regolare la velocità e per impostare le funzioni (vedi **figura E**).

Tasto on/off

Una volta che il robot da cucina è collegato alla rete di alimentazione, entra in modalità standby. Il tasto on/off 26 si accende brevemente ogni 3 secondi.

- Premere il tasto on/off.
  Il robot da cucina è ora pronto per l'uso. Il tasto on/off si accende con colore blu fisso; i tasti “SMOOTHIE”, “INTERVAL” e “PULSE” lampeggiano di rosso.
- Premere nuovamente il tasto on/off per riportare il robot da cucina in modalità standby.

Regolatore di velocità

AVVISO!
Rischio di danneggiamento dovuto a sostegno instabile!

Una regolazione impropria della velocità di rotazione può far cadere a terra il robot da cucina.

– Per impasti difficili utilizzare solo la velocità più bassa "MIN".

Ruotando il regolatore della velocità 25, è possibile regolare continuamente la velocità del motore. A seconda della velocità impostata, una o più luci LED si accendono.

– Ruotare il regolatore di velocità in senso orario per avviare il motore del robot da cucina.
– Portare il regolatore di velocità in posizione "MIN" per azionare il robot da cucina con la velocità più bassa. Si accende una luce LED.
– Portare il regolatore di velocità in posizione "MAX" per azionare il robot da cucina con la velocità più alta. Tutte e cinque le luci LED si accendono.
– Ruotare il regolatore della velocità in senso antiorario per diminuire la velocità.
– Ruotare il regolatore di velocità in senso antiorario fino alla posizione "STOP" per spegnere il motore del robot da cucina.
  Il motore continua a ruotare per un attimo prima di fermarsi.

Avviso: Quando si utilizza il regolatore della velocità, le funzioni "SMOOTHIE" e "INTERVAL" vengono interrotte. Le impostazioni del regolatore di velocità hanno la precedenza su queste funzioni.

Tasto "SMOOTHIE"

Utilizzare la funzione "SMOOTHIE" per la preparazione di frappè, frullati o pastella per pancake.

– Premere il tasto "SMOOTHIE". Il robot da cucina viene azionato a una velocità e per una durata preselezionate. Il tasto "SMOOTHIE" si accende di rosso per la durata della funzione.
– Premere di nuovo il tasto "SMOOTHIE" o ruotare il regolatore di velocità su "STOP" per interrompere la funzione.

Tasto "INTERVAL"

Utilizzare la funzione "INTERVAL" per es. per la preparazione di cibi dalla consistenza solita, in cui le lame da taglio ruotano liberamente dopo un breve periodo.

- Premere il tasto “INTERVAL” per utilizzare il robot da cucina a intervalli prestabiliti. Il motore si avvia per circa 3 secondi alla massima velocità, si ferma per circa 3 secondi per poi ri-attivarsi alla massima velocità.
  Il tasto “INTERVAL” si accende per la durata della funzione.
- Premere di nuovo il tasto “INTERVA” o ruotare il regolatore di velocità su “STOP” per interrompere la funzione.

Tasto “PULSE”

Utilizzare la funzione “PULSE” per la preparazione di alimenti

- che si preparano rapidamente alla velocità massima.
- per cui varia il tempo di preparazione.
- in cui vengono aggiunti ulteriori ingredienti.

- Tenere premuto il tasto. Finché si tiene premuto il tasto, il motore gira alla velocità massima.
- Rilasciare il tasto per fermare il motore del robot da cucina.

Avviso: Per tritare alimenti come ad esempio le mandorle, basta premere per poco tempo e ripetutamente il tasto.

Utilizzare l'inserto della lame di taglio

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso potrebbe danneggiare il robot da cucina.

- Non aggiungere altro cibo nella ciotola se si supera il segno di 1200 ml.

Utilizzare l'inserto della lame di taglio in acciaio 9 per tritare, sminuzzare o mischiare alimenti, pan di spagna o altri impasti morbidi. L'inserto della lame di taglio in plastica 10 è adatto per impastare.

1. Posizionare la ciotola di taglio 6 insieme all'accessorio della ciotola di taglio 7 e l'inserto delle lame di taglio in plastica o acciaio sulla base 8 (vedi **figura A**).
2. Riempire la ciotola di taglio con gli alimenti da preparare.
3. Chiudere la ciotola di taglio utilizzando il coperchio della ciotola di taglio 11.
4. Premere il tasto “PULSE” o impostare il regolatore di velocità 25 a una velocità elevata per preparare gli alimenti. Non superare il tempo massimo di funzionamento di 3 minuti.

Suggerimento: È anche possibile aggiungere altri ingredienti attraverso l'apertura del coperchio della ciotola di taglio o dall'apertura del pestello grande 12, anche durante il funzionamento.

Utilizzare l'inserto per grattugiare, sminuzzare e affettare

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

Una velocità eccessiva per grattugiare, sminuzzare o affettare può danneggiare il robot da cucina.

- Utilizzare il robot da cucina sempre a una velocità bassa-media per questo tipo di preparazione.
- Smettere di tritare quando gli alimenti raggiungono il segno di 1200 ml.

Gli inserti 2, 3 o 4 sono adatti per:

- affettare o sminuzzare carote o patate.
- per grattugiare formaggi a pasta dura.
- per tritare le verdure.

1. Posizionare la ciotola di taglio 6 con il disco per inserti 5 e l'inserto per grattugiare, sminuzzare e affettare sulla base 8.
2. Chiudere la ciotola di taglio utilizzando il coperchio della ciotola di taglio 11.
3. Avviare il robot da cucina e posizionare il regolatore di velocità 25 su una velocità bassa-media.
4. Inserire gli alimenti attraverso l'apertura del coperchio della ciotola di taglio e spingerli verso il basso con il pestello 1 o 12. Rispettare il tempo massimo di funzionamento di 3 minuti.

Utilizzare la centrifuga

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso potrebbe danneggiare il robot da cucina.

- Rimuovere sempre dagli alimenti, prima di prepararli, i noccioli e le bucce dure di frutta o verdura come per es. ananas, melone ecc.
- Posizionare un recipiente adatto sotto l'uscita della ciotola della centrifuga.

– Spegnere il robot da cucina e rimuovere la spina dalla presa di corrente se l'uscita è intasata, in caso di un'eccessiva vibrazione del robot da cucina o se la ciotola della centrifuga è piena di residui di polpa.

Utilizzare la centrifuga per spremere frutta o verdura.

1. Posizionare la centrifuga sulla base 8 (vedi **figura B**).
2. Lavare la frutta e la verdura e tagliarla a tocchetti in modo da inserirla nell'apertura del coperchio della ciotola della centrifuga 15.
3. Avviare il robot da cucina e posizionare il regolatore di velocità 25 su una velocità elevata o in posizione "MAX".
4. Spingere lentamente e in modo uniforme frutta e verdura con il pestello combinato 14 attraverso l'apertura del coperchio della ciotola della centrifuga nella ciotola della centrifuga. Quando si spreme un pomodoro è sufficiente il peso del pestello combinato.
   Rispettare il tempo massimo di funzionamento di 3 minuti.
5. Interrompere la spremitura se la ciotola della centrifuga 17 è piena di residui di polpa. Spegnere il robot da cucina ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
6. Aprire le linguette della ciotola della centrifuga e rimuovere l'inserto della centrifuga 16 e la ciotola della centrifuga.
7. Svuotare la ciotola della centrifuga e risciacquare l'inserto della centrifuga sotto l'acqua corrente.
8. Riposizionare la centrifuga per continuare a spremere frutta e verdura.

Suggerimento: Utilizzare frutti e ortaggi ben maturi.
Non conservare il succo fresco per più di 1 – 2 giorni in frigorifero.
Il pestello combinato può essere utilizzato come recipiente di accumulo. Bloccare il pestello combinato con il coperchio 13.

Utilizzare il frullatore

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!
L'uso improprio può danneggiare il robot da cucina.
– Non aprire mai il coperchio del frullatore mentre è in funzione.

- Prima di accendere il robot da cucina assicurarsi che non siano presenti posate o simili nel frullatore.
- Rispettare i limiti di capacità. Utilizzare il frullatore con almeno 300 ml di liquido. Non aggiungere più liquidi nel frullatore oltre il segno dei 1500 ml.

Utilizzare il frullatore 21 per la preparazione di cocktail, salse e omogeneizzati.

1. Posizionare il frullatore sulla base 8 (vedi **figura C**).
2. Inserire gli alimenti da frullare e una quantità di liquido di almeno 300 ml nel frullatore.
3. Coprire il frullatore con il coperchio del frullatore 20 e il tappo 19.
4. Selezionare una velocità che si adatta alla consistenza e alla quantità di alimenti. La durata di funzionamento massima è di 90 secondi.

Suggerimento: È possibile continuare ad aggiungere ingredienti mentre il frullatore è in funzione. Per farlo, rimuovere il tappo. Mettere gli ingredienti, tagliati a tocchetti, attraverso l'apertura di riempimento nel coperchio del frullatore e richiudere il frullatore con il tappo.
Utilizzare il tappo come misurino.
Non conservare i prodotti freschi nel frullatore e non più di 1 – 2 giorni in frigorifero.

Utilizzare il macinino

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso potrebbe danneggiare il robot da cucina.

- Prima di accendere il robot da cucina assicurarsi che non siano presenti nel macinino oggetti duri, come ad. esempio gusci di noce, posate o simili.
- Non macinare più di 200 g di alimenti durante il processo di macinazione.
- Non superare mai il tempo massimo di funzionamento di 20 secondi per cibo secco con la funzione “PULSE”.

Utilizzare il macinino 23 per tritare noci, legumi etc.

1. Inserire il cibo nel macinino.
2. Chiudere il macinino con l'accessorio macinino/lama 22.
3. Posizionare il macinino sulla base 8 (vedi **figura D**).
4. Per macinare, selezionare la funzione “PULSE”.

Suggerimento: Il macinino può essere utilizzato come recipiente di accumulo. Richiudere con il coperchio salva-aroma 24.

Quantità, durata e funzioni

Accessori	Alimento	Quantità	Tempo (in secondi)	Funzione
Inserto della lama di taglio, acciaio 9	Cipolla	800 g	5 x 1	PULSE
	Carne	500 g	5 x 1	PULSE
	Prezzemolo	100 g	30	PULSE
	Pan di spagna	800 g	90 – 120	MAX / livello 5
	Pastella	800 g	90 – 120	MAX / livello 5
Inserto della lama di taglio, plastica 10	Impasti	800 g	90 – 120	Livello 1 – 2
Inserto per affettare 4	Carota	1000 g	30 – 60	Livello 1 – 3
	Cetriolo	2 pezzi	30 – 60	Livello 1 – 3
	Cipolla	750 g	30 – 60	Livello 1 – 3
	Patate	1000 g	30 – 60	Livello 1 – 3
Inserto per sminuzzare 3	Carota	1000 g	30 – 60	Livello 1 – 4
	Formaggi a pasta dura (parmigiano, vecchio Gouda)	250 g	30 – 60	MIN / livello 1
	Cetriolo	2 pezzi	30 – 60	Livello 1 – 2
	Patate	1000 g	30 – 60	Livello 1 – 2
Inserto per grattugiare 2	Carota	500 g	30 – 60	Livello 1 – 5
	Patate	500 g	30 – 60	Livello 1 – 5

Accessori	Alimento	Quantità	Tempo (in secondi)	Funzione
Frullatore 21	Impasto per pancake	300 – 1500 g	max. 90	SMOOTHIE
	Smoothie	300 – 500 g	max. 90	SMOOTHIE
	Omogeneizzati	300 – 800 g (50 % cibo, 50 % acqua)	max. 60	INTERVAL e PULSE
Centrifuga 17	Pomodoro	1000 g	120	Livello 2 – 3
	Mela	1000 g	120	Livello 3 – 4
	Carota	1000 g	120	Livello 5
Macinino 23	Mandorla	200 g	max. 20	PULSE
	Omogeneizzati	< 300 g (50 % cibo, 50 % acqua)	max. 60	INTERVAL e PULSE

Suggerimento: Fare riferimento durante la preparazione di alimenti di consistenza simile a questa tabella.

Pulizia

AVVERTENZA!
Pericolo di corto circuito!

Infiltrazioni d'acqua nell'involucro possono provocare corto circuito.

- Spegnere sempre il robot da cucina e staccare la spina dalla presa di corrente prima di pulire il robot da cucina.
- Non pulire la base del robot da cucina sotto acqua corrente. Non immergere in acqua, detergenti o altri liquidi (vedi **figura F**).

- Assicurarsi che l'acqua non possa infiltrarsi nell'involucro.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia.

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio può danneggiare il robot da cucina.

- Non utilizzare detergenti aggressivi o chimici o utensili per pulizia taglienti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili. Non utilizzare spugne abrasive o taglienti. La superficie potrebbe diventare opaca e graffiata.
- Non lavare mai la base del robot da cucina in lavastoviglie. Si romperebbe irrimediabilmente.

Pulire il robot da cucina subito dopo l'uso.

1. Staccare la spina dalla presa di corrente prima della pulizia.
2. Rimuovere gli accessori e gli elementi dalla base 8.
3. Pulire la base utilizzando un panno pulito, leggermente umido.
4. Sciacquare gli accessori e gli altri elementi con acqua calda e poco detersivo. Utilizzare un panno morbido per rimuovere residui di cibo ostinati.
5. Asciugare la base e gli accessori accuratamente utilizzando un panno morbido.

Suggerimento: Se l'accessorio del robot da cucina è macchiato di carotene, pulire con poco olio vegetale.

Conservazione

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

Se si ripone il robot da cucina in modo improprio, potrebbe danneggiarsi.

- Conservare il robot da cucina in un luogo pulito, asciutto e al riparo dal gelo.

- Assicurarsi che la base 8 e gli accessori siano del tutto asciutti.
- Attendere che il robot da cucina si raffreddi completamente.
- Riporre il cavo di alimentazione senza annodarlo o piegarlo.

- Conservare il robot da cucina in un luogo chiuso fuori dalla portata dei bambini.
- Conservare, se possibile, il robot da cucina nella confezione originale per conservarlo in modo corretto e proteggerlo da polvere e spruzzi d'acqua.

Ricerca anomalie

Alcuni malfunzionamenti possono essere dovuti a piccole anomalie che possono essere rimosse in proprio. Seguire le indicazioni elencate nella tabella sottostante.

Nel caso in cui il malfunzionamento del robot da cucina non dovesse cessare, contattare il servizio assistenza clienti. Per nessun caso riparare in proprio il robot da cucina.

	Problema	**Possibili cause**	**Risoluzione problema**
1.	Il robot da cucina non si accende.	Circuito di sicurezza attivo. Accessorio o coperchio non agganciati correttamente.	Inserire correttamente l'accessorio o il coperchio (vedi paragrafo „Montare l'accessorio e la base“).
		La spina non è correttamente inserita.	Verificare che la spina sia correttamente inserita.
		Il robot da cucina si trova in modalità standby.	Premere il tasto on/off 26 (vedi paragrafo “Elemento di controllo multifunzione”).
2.	Il robot da cucina si ferma improvvisamente.	Il robot da cucina è sovraccarico.	Spegnere il robot da cucina, scollegarlo dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare (vedi paragrafo “Elemento di controllo multifunzione”).
			Ridurre la quantità di alimenti.
		Circuito di sicurezza attivo per vibrazione.	Inserire correttamente l'accessorio (vedi paragrafo „Montare l'accessorio e la base“).
3.	Odori insoliti.	Il robot da cucina è sovraccarico.	Spegnere il robot da cucina, scollegarlo dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare per 60 minuti (vedi paragrafo “Elemento di controllo multifunzione”).

Dati tecnici

Modello:	GT-FP-05CH
Numero articolo:	92341
Tensione di alimentazione:	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Potenza:	820 – 1100 W
Quantità massima di riempimento frullatore:	1500 ml
Ciotola di taglio:	1200 ml
Misurino:	60 ml
Lunghezza cavo di alimentazione:	1 m
Classe di protezione:	2

Dichiarazione di conformità

CE Si garantisce la conformità del prodotto con gli standard previsti per legge. La dichiarazione di conformità completa è reperibile sul sito internet www.gt-support.de.

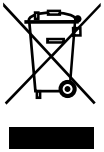
Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltire apparecchio esausto

(Applicabile nell'Unione Europea e altri stati con sistemi di raccolta differenziata)



Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!
Se un giorno il robot da cucina non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore **è obbligato per legge, di smaltire gli apparecchi non più utilizzati separatamente dai rifiuti domestici** per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. Così è sicuro che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e per evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo cui sopra.

KITCHENWARE

GARANTIEKARTE

BON DE GARANTIE · TAGLIANDO DI GARANZIA

MULTIFUNKTIONALE KÜCHENMASCHINE INKL. HOCHWERTIGEM ENTSAFTER

APPAREIL MÉNAGER DE CUISINE MULTIFONCTIONS AVEC PRESSE-AGRUMES DE PREMIÈRE QUALITÉ · ROBOT DA CUCINA MULTIFUNZIONE CON CENTRIFUGA DI ALTA QUALITÀ

Ihre Informationen / vos informations / i tuoi dati:

Name / nom / nome: _____

Adresse / adresse / indirizzo: _____

_____

_____

☎ _____ E-Mail: _____

Datum des Kaufs / date d´achat / data di acquisto* _____

* Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte. / Nous vous conseillons de conserver le reçu avec cette carte. / Si consiglia di conservare la ricevuta con questa scheda di garanzia.

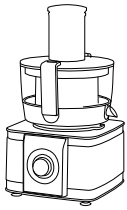
Ort des Kaufs / lieu d'achat / posizione de acquisto

_____

Beschreibung der Störung / description de dysfonctionnement / descrizione del malfunzionamiento:

Unterschrift / signature / firma:

_____



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an: / Envoyez la carte de garantie remplie en commun avec le produit défectueux à : / Inviare la scheda di garanzia compilata insieme al prodotto guasto a:

Globaltronics Service Center
c/o M+R Spedag Group / Zeitlos GmbH
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE · ASSISTENZA POST VENDITA

☎ CH **00800 093 485 67**

gt-support@zeitlos-vertrieb.de

Typ/Type/Modello:	Artikel-Nr./N° d´art. / Cod. art./:	
GT-FP-05CH	E47326	92341 06/2015

Hotline:
kostenfrei / sans frais / numero verde

3
JAHRE GARANTIE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
Hotline:	Kostenfreie Hotline
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per E-Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Cher client,

environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Gentile cliente,

il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza. Desideriamo quindi invitaria a rivolgersi alla hotline da noi messa a disposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportalo al negozio dove è stato acquistato. La poiremo cosi aiutare senza che si debba rivoigere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

ALDI SUISSE

CH

Made in China

Vertrieben durch: | Commercialisé par: | Commercializzato da:

Globaltronics GmbH & Co. KG
Domstr. 19
200295 Hamburg
GERMANY

SGS GS Geprüfte Sicherheit

CE

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST VENDITA

00800 093 485 67 **gt-support@zeitlos-vertrieb.de**

Typ/Type/Modello: **GT-FP-05CH E47326**

Artikel-Nr./N° d'art./Cod. art.: **92341** 06/2015

3 JAHRE GARANTIE ANS DE GARANTIE ANNI DI GARANZIA